Langlois Crémant de Loire

BRUT RÉSERVE

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Crémant de Loire

Zona produttiva Comune di Saumur

Vitigno 67% Chenin Blanc, 23% Chardonnay, 20% Cabernet Franc

Tipologia del terreno Suolo silicio-calcareo, argilloso e scistoso

Vinificazione Leggera pressatura poche ore dopo la raccolta per mantenere il meglio dei primi succhi. Vinificazione separata tra «Cuvées» e «Tailles » per garantire il perfetto fabbisogno di ogni succo. Aggiunta di vini di riserva di annate più vecchie per portare complessità ed equilibrio a questa cuvée emblematica.

Dosaggio 10 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 24 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro pallido con bollicine delicate e raffinate.

Profumo Piacevoli aromi di fiori bianchi (tilia, biancospino).

Sapore Palato delicato con una freschezza intensa.

Abbinamenti La personalità di questo vino brillerà perfettamente durante un aperitivo con antipasti semplici ed eleganti.

Temperatura di servizio 8-10° C

SAUMUR / VALLÉE DE LA LOIRE

LANGLOIS
CRÉMANT DE LOIRE

ANNO DI FONDAZIONE | **1885**

ENOLOGO | **FRANÇOIS-RÉGIS DE FOUGEROUX**

VITIGNI | **CHENIN BLANC, CABERNET FRANC, PINOT NOIR, CHARDONNAY, GROLLEAU**