

Langlois Crémant de Loire

CADENCE 140 ANS 2004

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Crémant de Loire

Zona produttiva Comune di Saumur

Vitigno 40% Chenin Blanc, 40% Chardonnay, 20% Cabernet Franc

Tipologia del terreno Silicei calcarei e argillo-calcarei

Vinificazione Le uve sono state delicatamente pressate poche ore dopo la vendemmia utilizzando una pressa pneumatica, a 200 kg/100 L (rispetto a 150 kg e 160 kg/100 L rispettivamente secondo i disciplinari AOC Crémant de Loire e Champagne). Nessuna fermentazione malolattica.

Dosaggio 2 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 20 anni. Sboccatura: 3 febbraio 2025

NOTE ORGANOLETTICHE

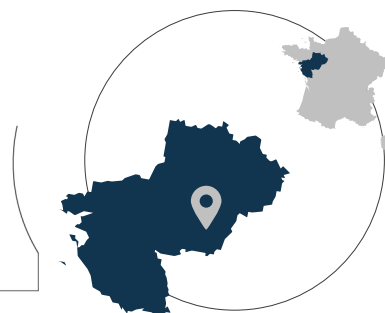
Colore Oro pallido brillante.

Profumo Il naso è immediatamente equilibrato, fine e preciso, con eleganti aromi di miele e cera d'api che riflettono il ventennale affinamento sui lieviti. La complessità si arricchisce di note di frutta secca – nocciola, noce, albicocca disidratata – e di sfumature lievitate e saline.

Sapore L'attacco è armonioso, sostenuto da un'effervescenza cremosa che evolve gradualmente rivelando un carattere quasi da vino fermo. La potenza rimane controllata e in equilibrio con freschezza e ampiezza, mentre la lunga sosta sui lieviti dà origine a note di frutta secca e lievito che accompagnano una persistenza prolungata, conclusa da un sottile accento salino.

Abbinamenti Accompagna perfettamente ingredienti semplici ma di alta qualità. Si abbina in modo ideale a Comté di 3 anni, capesante scottate e pesci alla griglia come rombo e sogliola con una leggera salsa al burro. Più insolito ma particolarmente riuscito l'abbinamento con abalone, che armonizza con le sue note iodate e di frutta secca.

Temperatura di servizio 8/10° C



SAUMUR / VALLÉE DE LA LOIRE



ANNO DI FONDAZIONE | 1885



ENOLOGO | FRANÇOIS-RÉGIS DE
FOUGEROUX



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

