

Langlois Crémant de Loire

CADENCE EXTRA BRUT

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Crémant de Loire

Zona produttiva Comune di Saumur

Vitigno 50% Chenin Blanc, 20% Pinot Noir, 10% Cabernet Franc

Tipologia del terreno Suolo silicio-calcareo e argilloso.

Vinificazione prematura leggera poche ore dopo la raccolta a 200 kg/100L (vs 150 kg/100L secondo la denominazione Crémant de Loire e vs 160 kg/100L secondo la denominazione Champagne) per mantenere il meglio dei preziosi primi succhi.

Dosaggio 2 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 60 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

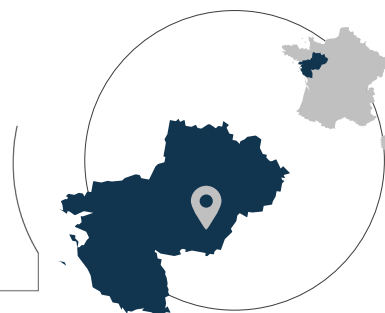
Colore Colore dorato luminoso con bollicine fini e armoniose.

Profumo Note avvolgenti di nocciola, frutta secca e brioche.

Sapore Un delizioso profilo complesso, dove finezza e morbidezza incontrano una bella acidità, accentuata da sentori di limone e frutta bianca.

Abbinamenti Cadence è perfetto per un pasto completo, dall'aperitivo al dessert. Il vino è ideale con carni bianche, come i supremes di pollame con funghi morel e pesce in salsa, come il merluzzo in crosta di noci e Comté.

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

