



# LANGLOIS CRÉMANT DE LOIRE

Schede tecniche



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

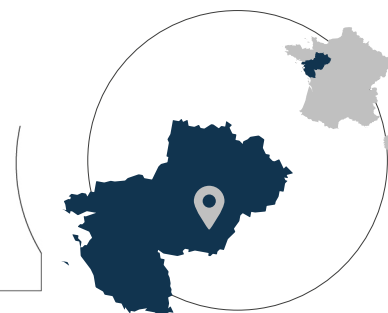
**Colore** Oro pallido brillante.

**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



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

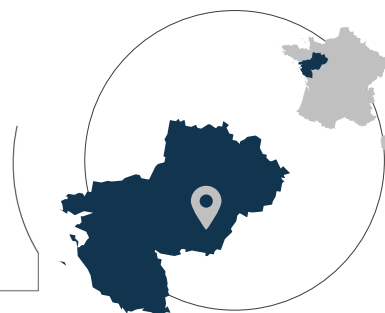
**Colore** Oro pallido con bollicine delicate e raffinate.

**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



 ANNO DI FONDAZIONE | 1885

 ENOLOGO | FRANÇOIS-RÉGIS DE FOUGEROUX

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



Langlois Crémant de Loire

# BRUT ROSÉ

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOP Crémant de Loire

**Zona produttiva** Comune di Saumur

**Vitigno** 68% Cabernet Franc, 22% Pinot Noir

**Tipologia del terreno** Suolo silicio-calcareo e argilloso.

**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.

**Dosaggio** 12 gr/l, Brut

**Affinamento sui lieviti** 24 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

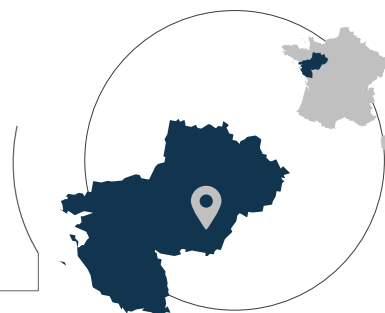
**Colore** Un colore rosa pallido con riflessi ramati leggeri.

**Profumo** Deliziosi sentori di pesca.

**Sapore** Fresco, corposo e fruttato al palato, con un finale lungo.

**Abbinamenti** Questa cuvée è un soffio di freschezza per l'aperitivo o a tutto pasto. Il suo finale, rinfrescante e fruttato, è perfetto per essere abbinato con ceviche di salmone e lamponi, come antipasto, o con un tiramisù di fragole per dessert.

**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



Langlois Crémant de Loire

# BRUT VINTAGE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOP Crémant de Loire

**Zona produttiva** Comune di Saumur

**Vitigno** 68% Chenin Blanc, 22% Chardonnay, 10% 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.

**Dosaggio** 8-10 gr/l, Brut

**Affinamento sui lieviti** 48 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

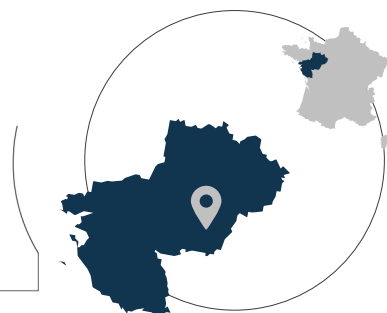
**Colore** Colore giallo chiaro con riflessi dorati.

**Profumo** Profumi delicati di frutta bianca e fiori bianchi, con un tocco di vaniglia.

**Sapore** Al palato è generoso e corposo, con un lungo finale di brioche.

**Abbinamenti** Questa cuvée rivela il suo pieno potenziale insieme a un antipasto con frutti di mare raffinati, come crostacei o ostriche, e con piatti principali con pollame e carni bianche.

**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



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** premitura 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.

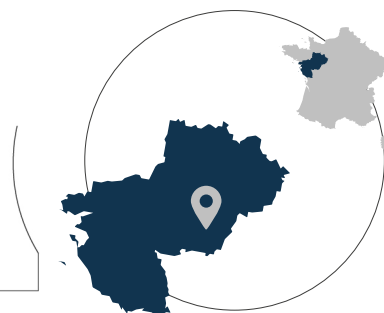
**Sapore** Un delizioso profilo complesso, dove finezza e morbidezza incontrano una bella acidità, accentuata da sentori di limone e frutta bianca.

**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

