



LANGLOIS-CHATEAU

VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE

Depuis 1885

LANGLOIS CRÉMANT DE LOIRE BLANC BRUT

Vignoble:

- Achats de raisins auprès de 20 viticulteurs partenaires sur 6 bons terroirs proches de Saumur :
 - Côtes de Saumur : silico-calcaire
 - Coteaux de St Léger : calcaire
 - Puy Notre Dame : argilo-calcaire
 - Bas Layon : schiste
 - Haut Layon : argilo-calcaire
 - Montreuil Bellay : argilo-calcaire
- Cépages:
 - Chenin (60%)
 - Chardonnay (20%)
 - Cabernet-Franc (20%)

Vendange:

- Entièrement manuelle,
- En caissettes de 25 kg
- Pressurage pneumatique quelques heures après la cueillette

Vinification:

- Vinification séparée de chaque terroir en cuves thermorégulées de 100 hl,
- La dégustation des Vins clairs de chaque terroir nous permet ensuite de décider de l'assemblage.

Elevage :

- Selon la méthode traditionnelle,
- Mûrissement sur lies de 24 mois minimum

Caractéristiques:

- Robe jaune pale,
- Nez complexe, où se mêlent les fleurs blanches, le tilleul, l'aubépine,
- Bouche fraîche, délicate et raffinée.

Accompagnements:

Sa fraîcheur, ses bulles fines et son élégance, font du Langlois Crémant de Loire Brut un vin de réception par excellence.

Température de service: 8-10°C

