



LANGLOIS-CHATEAU

VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE

Depuis 1885

QUADRILLE de LANGLOIS-CHATEAU CREMANT DE LOIRE, EXTRA BRUT 2007, CUVEE DE PRESTIGE

« Quadrille » évoque une figure de danse exécutée par 4 personnes ou 4 chevaux.

Vignoble :

- Les raisins sont issus de 4 excellents terroirs de la région de Saumur :
 - o St Hilaire St Florent : silico-calcaire/blanc
 - o St Léger de Montbrillais : calcaire/blanc
 - o Montreuil-Bellay : argilo-calcaire/rouge
 - o Dampierre sur Loire : silico-calcaire : blanc
- Cépages :

Chenin (50%)	Chardonnay (30%)
Cabernet franc (15%)	Pinot Noir (5%)

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 60 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 4 ans minimum.

Caractères :

- Robe jaune, bulles fines,
- Arômes briochés,
- Bouche ronde et longue.

Cette cuvée est destinée aux connaisseurs ou amateurs éclairés, à la recherche de joies gustatives, de plaisirs gastronomiques, d'émotions à partager. Servi frais à l'apéritif, vous pourrez également l'apprécier à table, ou il accompagnera poisson en sauce, viandes blanches.



Tel: 33 (0)2 41 40 21 40

St Hilaire-St Florent - B.P.57 - 49426 SAUMUR CEDEX - FRANCE

Fax: 33 (0)2 41 40 21 49- E-mail: contact@langlois-chateau.fr - Site Internet: www.langlois-chateau.fr