



# LANGLOIS-CHATEAU

VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE

*Depuis 1885*

## LANGLOIS CRÉMANT DE LOIRE RESERVE MILLESIME 2007

### Vignoble :

- Raisins provenant de 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 36 mois minimum.

### Caractères :

Le millésime 2005 a connu un été plutôt chaud avec des pluies en arrière saison. Les raisins ont été cueillis à belle maturité, sans excès.

D'une robe jaune aux reflets dorés, il se distingue par une mousse fine se terminant en joli cordon. Son nez intense exprime des arômes de fruits secs (noisettes) et de coing. La bouche est ronde et puissante avec une jolie acidité qui prolonge le fruit du vin, une légère note de grillé se manifeste en finale.

