



LANGLOIS-CHATEAU

VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE

Depuis 1885



LANGLOIS CRÉMANT DE LOIRE ROSE BRUT

Vignoble :

- Achat de raisins dans le secteur de Montreuil Bellay,
- Terroir argilo-calcaire réputé pour ses raisins rouges,
- Cépage : Cabernet Franc (100%)

Vendange :

- Entièrement manuelle,
- En caissettes de 25kg.

Vinification :

- Macération de 12 heures dans le pressoir afin d'extraire la couleur,
- Pressurage pneumatique léger (150kg de raisin pour 100 litres de jus),
- Vinification en petites cuves inox thermorégulées (100hl).

Elevage :

- Selon la méthode traditionnelle,
- Mûrissement sur lies de 18 mois minimum.

Caractères :

- Robe rose pale,
- Nez fruité, élégant avec des notes de fruits rouges,
- Bouche fraîche, ample, fruitée.

Sa fraîcheur, ses fines bulles et son fruité, font de notre Crémant de Loire rosé Brut un excellent apéritif ou un parfait accompagnement de desserts aux fruits rouges.

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