



L'EXTRA Par LANGLOIS

Crémant de Loire N.V Blanc de Blancs

Vignoble :

- Un approvisionnement uniquement en raisins auprès de nos viticulteurs/partenaires (pas d'achats de moûts ou de vins clairs)

Cépages :

CHENIN BLANC (70%)
CHARDONNAY (30%)

Vinification et élevage :

- Tirage selon la méthode traditionnelle,
- Mûrissement sur lies de 12 mois minimum dans nos caves en tuffeau.

Caractères :

- Robe jaune claire,
- Bulle fine et harmonieuse,
- Nez frais marqué par des notes d'agrumes
- Belle attaque en bouche où se mêlent fraîcheur et légèreté

Accords mets et vins :

C'est le compagnon idéal de l'apéritif, de cocktail dînatoire ?

Température de service :

6-10°

Potentiel de garde :

2-3 ans

Vendange :

- Entièrement manuelle,
- En caissettes de 25 kg,
- Pressurage pneumatique immédiatement après la cueillette (150 kg de raisin donnent 100 l de jus),
- Sélection des jus (cuvée et tailles).

Pressurage :

150 KG / 100 L

UNE GRANDE IDÉE DES VINS DE LOIRE