



LANGLOIS-CHATEAU

VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE

Depuis 1885

DOMAINE LANGLOIS-CHATEAU SAUMUR ROSE (sec)

Vignoble :



- Certification : Terra Vitis (agriculture raisonnée),
- Situation : Dampierre, Varrains, le Coudray Macouard,
- Cépage : Cabernet Franc,
- Terroir : Argilo-calcaire et silico-calcaire.

Vendange :

- Rendement : 60 hl/ha,
- Entièrement égrappée,
- Pressurage pneumatique.

Vinification :

- Macération de 12 à 24 heures,
- Fermentation alcoolique à basse température en cuve Inox,
- Mise en bouteille précoce pour un vin sur le fruit.

Caractères :

- Couleur rose saumonée,
- Nez de fruits rouge frais et de bonbon acidulé,
- Bouche gourmande, persistante et fruitée.

Accords mets et vins :

Vin d'été par excellence, il s'apprécie à l'apéritif ou pendant les repas. Sec et bien typé cabernet-franc, il accompagne à merveille les plats de crudités, grillades, charcuterie, salades...

Température de service ° : 8-10°C

Potentiel de garde : Profiter de sa jeunesse et des arômes fruités !



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