

QUADRILLE DE LANGLOIS-CHATEAU CRÉMANT DE LOIRE BLANC EXTRA-BRUT 2013

« LE MILLÉMISE 2013 DANS LA LOIRE
FUT COMPLIQUÉ À GÉRER EN RAISON
DES NOMBREUSES INTEMPÉRIES. LA
QUALITÉ DES VINS EST AU RENDEZ-
VOUS. LES CRÉMANTS DE LOIRE ONT
ÉTÉ RÉCOLTÉS À PARFAITE
MATURITÉ »

*Quadrille évoque une figure de danse exécutée par 4 personnes ou 4 chevaux.
Cette cuvée est une expérience où se mêlent 4 cépages, 4 terroirs, 4 années de
vieillissements et 4 fois plus de plaisir...*

VIGNOBLE

CÉPAGES : Chenin Blanc (50%) Cabernet Franc (15%)
Chardonnay (15%) Pinot Noir (20%)

TERROIRS : Les raisins sont issus de nos meilleures parcelles sur d'excellents terroirs
silico-calcaires & argilo-calcaires.

VENDANGE

Entièrement manuelle, en caisses percées.

Pressurage pneumatique quelques heures après la cueillette.

Sélection des jus pendant le pressurage avec séparation des « Cuvées » et des « Tailles »

VINIFICATION

100% Cuvées.

Dégustation des vins clairs parcellaires afin de déterminer l'assemblage.

Utilisation des meilleurs jus.

Élevage selon la méthode traditionnelle (seconde fermentation en bouteille). Mûrissement
sur lies de 4 ans minimum.

Élevage en cave de 6 mois minimum après le dégorgement afin d'assembler les arômes.

DATE DE TIRAGE : Mars 2014

DOSAGE : Extra-Brut (4g/l)

DÉGUSTATION

Robe jaune claire, lumineuse, bulles fines et harmonieuses.

Nez marqué par des notes briochées, noisettes, fruits secs...

Bouche fine et onctueuse, belle acidité soulignée par des arômes de citron & framboise...

POTENTIEL DE GARDE : 6 ans et plus...

TEMPÉRATURE IDÉALE DE SERVICE : 8 à 10°C

METS & VIN

*Cette cuvée est destinée aux connaisseurs ou amateurs éclairés, à la recherche de joie
gustative, de plaisirs gastronomiques, d'émotions à partager. Servi frais à l'apéritif, ce
Quadrille pourra également s'apprécier à table, où il accompagnera poisson en sauce,
viandes blanches...*

