

LANGLOIS CRÉMANT DE LOIRE

BLANC BRUT RÉSERVE 2015

La cuvée Langlois Crémant de Loire, Blanc Brut Réserve est élaborée uniquement lors des grands millésimes. Ce vin est élevé au minimum trois ans dans les caves souterraines de la Maison permettant un développement aromatique plus complexe et un potentiel de garde plus important...

VIGNOBLE

CÉPAGES : Chenin Blanc (minimum 60%)
Chardonnay & Cabernet Franc

TERROIRS : Les raisins sont issus de terroirs majoritairement saumurois mais aussi d'Anjou et de Touraine : Silico-calcaires, argilo-calcaires & schistes.

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

Vinification par cépage et terroir en cuves inox thermorégulées.

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

Élevage selon la méthode traditionnelle (seconde fermentation en bouteille).

Mûrissement sur lies de 36 mois minimum.

DATE DE TIRAGE : Juillet 2016

DOSAGE : Brut (12g/l)

DÉGUSTATION

Robe jaune pale aux reflets dorés.

Nez fin de fruits blancs et de fleurs blanches avec de légères notes vanillées.

Bouche riche avec du gras et une belle longueur.

POTENTIEL DE GARDE : 6 ans et plus...

TEMPÉRATURE IDÉALE DE SERVICE : 8 à 10°C

METS & VIN

Son long vieillissement sur lies confère à ce vin une note briochée qui en fait le compagnon idéal des cocktails dînatoires. Il se mariera aussi parfaitement avec poissons, crustacés, huîtres, volailles et viandes blanches...

