

# L'EXTRA PAR LANGLOIS

## CRÉMANT DE LOIRE BLANC DE BLANCS

*Une cuvée plus jeune, plus fruitée, plus moderne, plus accessible, à découvrir absolument !*

### VIGNOBLE

**CÉPAGES :** Chenin Blanc (minimum 60%)  
Chardonnay

**TERROIR :** Argilo-calcaire.

### VENDANGE

Entièrement manuelle, en caisses percées.  
Pressurage pneumatique quelques heures après la cueillette.

### VINIFICATION

Vinification par cépage et terroir dans des cuves inox thermorégulées.  
Dégustation des vins clairs afin de déterminer l'assemblage.  
Élevage selon la méthode traditionnelle (seconde fermentation en bouteille).  
Mûrissement sur lies de 12 mois minimum.

**DOSAGE : Brut (12g/l)**

### DÉGUSTATION

**Robe** jaune clair, bulles fines et harmonieuses.  
**Nez** marqué par des notes minérales et des fruits à chair blanche, comme la poire.  
**Bouche** tendue avec une belle finesse.

**POTENTIEL DE GARDE :** 3 ans.

**TEMPÉRATURE IDÉALE DE SERVICE :** 8 à 10°C

### METS & VIN

*L'Extra par Langlois Crémant de Loire Blanc de Blancs est le compagnon idéal de l'apéritif au cocktail dînatoire...*

