

L'EXTRA PAR LANGLOIS

CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ DRY

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

VIGNOBLE

CÉPAGES : Cabernet Franc (minimum 70%)
Grolleau

TERROIR : Argilo-calcaire

VENDANGE

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

VINIFICATION

Vinification par cépage 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 : dry (entre brut et demi-sec : 20g/l)

DÉGUSTATION

Robe rose clair, bulles fines et harmonieuses.
Nez marqué par des notes de fruits rouges, fraises & framboises.
Bouche avec une belle attaque où se mêlent fraîcheur et légèreté.

POTENTIEL DE GARDE : 3 ans.

TEMPÉRATURE IDÉALE DE SERVICE : 8 à 10°C

METS & VIN

L'Extra par Langlois Crémant de Loire Rosé Dry est le compagnon idéal de l'apéritif ou les cocktails dinatoires...

