

LANGLOIS CRÉMANT DE LOIRE BLANC BRUT

*Le Langlois Crémant de Loire Blanc Brut reste la cuvée emblématique de la Maison ;
fraîcheur, équilibre & élégance.*

VIGNOBLE

CÉPAGES : Chenin Blanc (minimum 50%)
Chardonnay & Cabernet Franc

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

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 24 mois minimum.

DOSAGE : Brut (12g/l)

DÉGUSTATION

Robe jaune pale.

Nez complexe de fleurs blanches, tilleul, aubépine...

Bouche fraîche, délicate et raffinée.

POTENTIEL DE GARDE : 3 à 5 ans

TEMPÉRATURE IDÉALE DE SERVICE : 8 à 10°C

METS & VIN

Sa fraîcheur, ses fines bulles et son élégance font du Langlois Crémant de Loire Blanc Brut un vin de réception par excellence, apéritif, cocktail dînatoire...

Il accompagnera aussi les tartes aux pommes, aux poires ou encore un crumble poire-chocolat...

