

LANGLOIS

CRÉMANT DE LOIRE

ROSÉ BRUT

Le Langlois Crémant de Loire Rosé Brut séduira à coup sur vos convives ; sa couleur attractive n'est pas qu'une façade, ce rosé tient toutes ses promesses !

VIGNOBLE

CÉPAGES : Cabernet Franc (minimum 50%)
Pinot Noir

TERROIR : Argilo-calcaire et Silico-calcaire

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 dans des 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 18 mois minimum.

DOSAGE : Brut (14g/l)

DÉGUSTATION

Robe rose pâle.

Nez fruité et élégant avec des notes de pêches de vigne.

Bouche fraîche, ample et fruitée soutenue par une belle longueur.

POTENTIEL DE GARDE : 3 à 5 ans.

TEMPÉRATURE IDÉALE DE SERVICE : 8 à 10°C

METS & VIN

Sa fraîcheur, ses fines bulles et son fruité font du Langlois, Crémant de Loire Rosé Brut un excellent vin d'apéritif.

Il accompagnera aussi parfaitement les desserts aux fruits rouges...

