



LANGLOIS-CHATEAU

VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE

Depuis 1885



L'EXTRA PAR LANGLOIS Crémant de Loire Rosé Dry

Vignoble :

- Un approvisionnement principalement en raisins auprès de nos viticulteurs/partenaires

Cépage : Cabernet Franc 70 % - Grolleau 30 %

Vendange :

- Entièrement manuelle,
- En caissettes de 25 kg,
- Pressurage pneumatique immédiatement après la cueillette (150 kg de raisin donnent 100 l de jus),
- Sélection des jus (cuvée et tailles).

Vinification et élevage :

- Tirage selon la méthode traditionnelle,
- Mûrissement sur lies de 12 mois minimum dans nos caves en tuffeau.

Caractères :

- Robe rose claire,
- Bulle fine et harmonieuse,
- Nez frais marqué par des notes de petits fruits rouges
- Belle attaque en bouche où se mêlent fraîcheur et légèreté

Accords mets et vins :

C'est le compagnon idéal de l'apéritif, de cocktail dînatoire ...

Température de service : 8 à 10 ° C

Potentiel de garde : 3 ans