



LANGLOIS-CHATEAU

VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE

Depuis 1885

L'EXTRA PAR LANGLOIS CREMANT DE LOIRE

Vignoble :

- Un approvisionnement uniquement en raisins auprès de nos viticulteurs/partenaires (pas d'achats de moûts ou de vins clairs)
- Cépages :
 - Chenin (60%)
 - Chardonnay (40%)

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 jaune claire,
- Bulle fine et harmonieuse,
- Nez frais marqué par des notes d'agrumes et de fruits blancs (poire)
- 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



Tel: 33 (0)2 41 40 21 40

SAUMUR - St Florent - B.P.57 - 49426 SAUMUR CEDEX - FRANCE

Fax: 33 (0)2 41 40 21 49- E-mail: contact@langlois-chateau.fr - Site Internet: www.langlois-chateau.fr