



# 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](mailto:contact@langlois-chateau.fr) - Site Internet: [www.langlois-chateau.fr](http://www.langlois-chateau.fr)