



# LANGLOIS-CHATEAU

VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE

*Depuis 1885*

## LANGLOIS

### CREMANT DE LOIRE BLANC BRUT



#### Vignoble:

- Achats de raisins auprès de 20 viticulteurs partenaires sur 6 bons terroirs proches de Saumur :
  - Côtes de Saumur : silico-calcaire
  - Coteaux de St Léger : calcaire
  - Puy Notre Dame : argilo-calcaire
  - Bas Layon : schiste
  - Haut Layon : argilo-calcaire
  - Montreuil Bellay : argilo-calcaire
- Cépages:
  - Chenin (dont 50% de Chnenin minimum)
  - Chardonnay
  - Cabernet-Franc

#### Vendange:

- Entièrement manuelle,
- En caissettes de 25 kg
- Pressurage pneumatique quelques heures après la cueillette

#### Vinification:

- Vinification séparée de chaque terroir en cuves thermorégulées ,
- La dégustation des Vins clairs de chaque terroir nous permet ensuite de décider de l'assemblage.

#### Elevage :

- Selon la méthode traditionnelle,
- Long Mûrissement sur lies

#### Caractéristiques:

- Robe jaune pale,
- Nez complexe, où se mêlent les fleurs blanches, le tilleul, l'aubépine,
- Bouche fraîche, délicate et raffinée avec un dosage

#### Accompagnements:

Sa fraîcheur, ses bulles fines et son élégance, font du Langlois Crémant de Loire Brut un vin de réception par excellence. Il accompagnera aussi tarte aux pommes, tarte aux poires, crumble poire chocolat ...

#### Température de service: 8-10°C