



# LANGLOIS-CHATEAU

VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE

*Depuis 1885*

## LANGLOIS Cuvée CARMIN



- **Vignoble et vendanges:**  
Grappes sélectionnées et récoltées à pleine maturité dans la région de Saumur sur des terroirs calcaires ou argilo-calcaires.
- **Cépage :** 100% Cabernet Franc
- **Vinification :**  
En rouge avec une courte macération (environ 8 jours) afin d'exprimer tout le fruit du Cabernet Franc sans en extraire les tanins.
- **Elevage :**  
Selon la méthode traditionnelle : seconde fermentation en bouteilles.  
Elevage sur lattes pendant un an environ, afin d'acquérir une belle finesse et de l'élégance, tout en gardant le fruit.
- **Caractères:**  
La Cuvée Carmin est Dry. Elle se déguste très bien à l'apéritif et elle accompagnera merveilleusement tous vos desserts à base de fruits rouges, ou de chocolat.