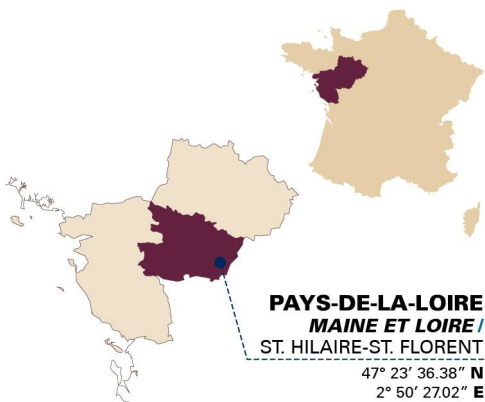


# L'EXTRA PAR LANGLOIS BRUT ROSÉ

ST. HILAIRE – ST. FLORENT / VAL DE LOIRE



**PAYS-DE-LA-LOIRE**  
**MAINE ET LOIRE**  
**ST. HILAIRE-ST. FLORENT**  
47° 23' 36.38" N  
2° 50' 27.02" E

Langlois Château, fondato nel 1885, è situato nel cuore della Valle della Loira a Saumur. Dal Rinascimento francese i vitigni sono stati coltivati dai Re di Francia. La regione è riconosciuta Sito Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO. Langlois Château coltiva 71 ettari di miglior appellation Valle della Loira (45 Ha a Saumur, 15 Ha a Saumur Champigny e 11 Ha a Sancerre), nella convinzione di sviluppare la miglior qualità dei Vini della Loira. Dal 1973 Langlois Château è parte del Gruppo Bollinger.



**ANNO DI FONDAZIONE**  
1885



**ESTENSIONE TERRITORIO**  
71 Ha



**ENOLOGO**  
FRANÇOIS-RÉGIS  
DE FOUGEROUX



**BOTTIGLIE IN UN ANNO**  
800,000



**VITIGNI**  
CHENIN BLANC – CABERNET FRANC –  
SAUVIGNON BLANC



## TIPOLOGIA

Vino spumante rosato



## ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Saintegemme-en-Sancerrois, a nord-ovest della denominazione.



## VITIGNO

Cabernet Franc 70%, Grolleau 30%



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argilloso-calcareo.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in vasche inox termoregolate. Degustazione dei vini per determinarne l'assemblaggio. Affinamento secondo il metodo tradizionale (seconda fermentazione in bottiglia). Riposo su fecce di almeno 12 mesi.



## POTENZIALE

3 anni.



## COLORE

Rosa chiaro, bollicine sottili e armoniose.



## PROFUMO

Note di frutti rossi, fragole e lamponi.



## SAPORE

Corposo, in cui si fondono freschezza e leggerezza.



## ABBINAMENTI

L'Extra di Langlois Crémant de Loire Blanc de Blancs è il compagno ideale dall'aperitivo al cocktail dopo cena. Temperatura di servizio: 8-10°C

