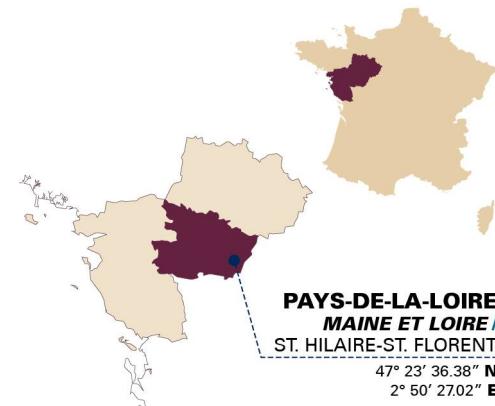


L'EXTRA PAR LANGLOIS BRUT ROSÉ

ST. HILARE – ST. FLORENT / VAL DE LOIRE



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 appellatione 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



BOTTIGLIE IN UN ANNO
800,000



VITIGNI
CHENIN BLANC – CABERNET FRANC –
SAUVIGNON BLANC



ENOLOGO
FRANÇOIS-RÉGIS
DE FOUGEROUX

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

