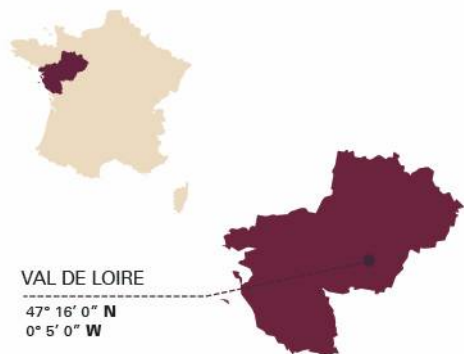


BRUT RÉSERVE

SAUMUR/ VAL DE LOIRE



Langlois Crémant de Loire rappresenta la linea di Crémant creata da Langlois – Chateau, di proprietà di Gruppo Bollinger. L'azienda si trova a Saumur, nel cuore della Loira, e coltiva le principali varietà della zona, in particolare lo Chenin Blanc e il Cabernet Franc. I Crémant di distinguono per la loro altissima qualità, derivante da scelte aziendali precise: la selezione delle uve avviene in quattro terroir diversi, ognuno dei quali poi è vinificato singolarmente. A questo si unisce l'utilizzo di vini di riserva di una o due annate precedenti e un affinamento che va dai 18 mesi a diversi anni.



ANNO DI FONDAZIONE
1885



VITIGNI
CHENIN BLANC – CABERNET FRANC –
SAUVIGNON BLANC – PINOT NOIR -
CHARDONNAY



ENOLOGO
FRANÇOIS-RÉGIS
DE FOUGEROUX



BOTTIGLIE IN UN ANNO
100,000



TIPOLOGIA

Vino spumante – AOC Crémant de Loire



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Saumur.



VITIGNO

67% Chenin, 23% Chardonnay, 10% Cabernet Franc (12% vino di riserva)



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo silicio-calcareo, argilloso e scistoso.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Leggera pressatura poche ore dopo la raccolta per mantenere il meglio dei primi succhi. Vinificazione separata tra «Cuvées» e «Tailles » per garantire il perfetto fabbisogno di ogni succo. Aggiunta di vini di riserva di annate più vecchie per portare complessità ed equilibrio a questa cuvée emblematica. Invecchiato per un minimo di 24 mesi sui lieviti. Dosaggio: 10 gr/l.



POTENZIALE

3-5 anni.



COLORE

Oro pallido con bollicine delicate e raffinate.



PROFUMO

Piacevoli aromi di fiori bianchi (tilia, biancospino).



SAPORE

Palato delicato con una freschezza intensa.



ABBINAMENTI

La personalità di questo vino brillerà perfettamente durante un aperitivo con antipasti semplici ed eleganti. Temperatura di servizio: 8-10°C

