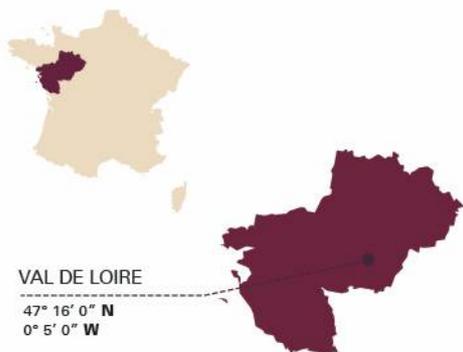


BRUT ROSÉ

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 rosato – AOC Crémant de Loire



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Saumur.



VITIGNO

78% Cabernet Franc, 12% Pinot Noir



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo silicio-calcareo e argilloso.



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. Affinamento per un minimo di 24 mesi sui lieviti. Dosaggio: 12 gr/l.



POTENZIALE

3-5 anni.



COLORE

Un colore rosa pallido con riflessi ramati leggeri.



PROFUMO

Deliziosi sentori di pesca.



SAPORE

Fresco, corposo e fruttato al palato, con un finale lungo.



ABBINAMENTI

Questa cuvée è un soffio di freschezza per l'aperitivo o a tutto pasto. Il suo finale, rinfrescante e fruttato, è perfetto per essere abbinato con ceviche di salmone e lamponi, come antipasto, o con un tiramisù di fragole per dessert. Temperatura di servizio: 8-10°C

