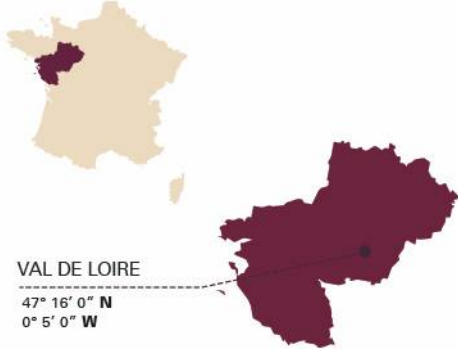


BRUT VINTAGE

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

68% Chenin, 22% Chardonnay, 10% Cabernet Franc



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. Affinamento per un minimo di 4 anni sui lieviti. Dosaggio: 8-10 gr/l.



POTENZIALE

4-6 anni.



COLORE

Colore giallo chiaro con riflessi dorati.



PROFUMO

Profumi delicati di frutta bianca e fiori bianchi, con un tocco di vaniglia.



SAPORE

Al palato è generoso e corposo, con un lungo finale di brioche.



ABBINAMENTI

Questa cuvée rivela il suo pieno potenziale insieme a un antipasto con frutti di mare raffinati, come crostacei o ostriche, e con piatti principali con pollame e carni bianche. Temperatura di servizio: 8-10°C

