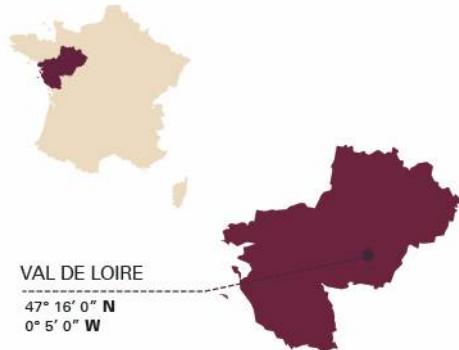


CADENCE EXTRA BRUT

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 precedente 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



BOTTIGLIE IN UN ANNO
100,000



ENOLOGO
FRANÇOIS-RÉGIS
DE FOUGEROUX



TIPOLOGIA

Vino spumante – AOC Crémant de Loire

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Saumur.

VITIGNO

50% Chenin, 20% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 10% Cabernet Franc

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo silicio-calcareo e argilloso.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Spremitura leggera poche ore dopo la raccolta a 200 kg/100L (vs 150 kg/100L secondo la denominazione Crémant de Loire e vs 160 kg/100L secondo la denominazione Champagne) per mantenere il meglio dei preziosi primi succhi. Invecchiato per un minimo di 5 anni sui lieviti. Dosaggio: 2 gr/l.

POTENZIALE

5-10 anni.

COLORE

Colore dorato luminoso con bollicine fini e armoniose.

PROFUMO

Note avvolgenti di nocciola, frutta secca e brioche.

SAPORE

Un delizioso profilo complesso, dove finezza e morbidezza incontrano una bella acidità, accentuata da sentori di limone e frutta bianca.

ABBINAMENTI

Cadence è perfetto per un pasto completo, dall'aperitivo al dessert. Il vino è ideale con carni bianche, come i supremes di pollame con funghi morel e pesce in salsa, come il merluzzo in crosta di noci e Comté. Temperatura di servizio: 8-10°C