



ACQUISTATO IL .....

Crémant de Loire Brut Réserve

2022

## Fresco, fruttato e minerale



*Svinando*

Il Crémant de Loire Brut "Réserve" di Langlois è uno spumante di grande eleganza e freschezza, prodotto con uve coltivate nella regione della Loira, in Francia. Questo vino nasce da un territorio unico, caratterizzato da un clima temperato e da terreni argilloso-calcarei con presenza di sabbia e ardesia, che conferiscono alle uve caratteristiche inconfondibili. La cantina Langlois, parte del grande gruppo Bollinger, valorizza al meglio le uve tipiche della regione, dando vita a un Brut versatile, perfetto per mille occasioni diverse. Il Crémant de Loire Brut Réserve, in particolare, nasce da una lavorazione di Chenin Blanc (67%), Chardonnay (23%) e Cabernet Franc (10%). Il primo, autoctono della Loira, apporta al vino freschezza, acidità e aromi floreali. Lo Chardonnay dona eleganza e complessità, mentre il Cabernet Franc aggiunge una nota di colore dorato e un tocco di struttura. Metodo classico, il vino affina sui lieviti per un minimo di 12 mesi, acquisendo complessità, armonia e una bollicina fine e persistente. Alla vista si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli. Al naso si apre con un bouquet ampio e complesso, caratterizzato da intensi aromi di frutta bianca, come pera e mela verde, sentori floreali di acacia e fiori bianchi, oltre a piacevoli note minerali. In bocca è soprattutto fresco, fruttato e minerale, con una bollicina fine e cremosa che dona eleganza e persistenza. Perfetto come aperitivo, con salumi, formaggi freschi e verdure grigliate, è in grado di accompagnare anche piatti di pesce, come risotto ai frutti di mare o linguine alle vongole. Ma anche secondi di carne bianca come pollo al limone o coniglio in umido.

Langlois Crémant de Loire rappresenta la linea di Crémant, spumanti Metodo Classico, creata da Langlois, château 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 casa Langlois si 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 affinamenti che vanno dai 18 mesi a diversi anni.

### La Vigna

**Terreno** argilloso-calcareo con presenza di sabbia e ardesia

**Esposizione** Nord-est

**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino spumante

**Provenienza** Loira

**Uve** chenin 67%, chardonnay 23%, cabernet franc 10%

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Aperitivo

**Vinificazione** I grappoli vengono raccolti a mano in piccole cassette da 25 kg. I succhi riposano in vasche di acciaio inox termoregolate. Le seconda fermentazione avviene in bottiglia. Maturazione sui lieviti per un minimo di 12 mesi.

**Sensazioni** Colore giallo chiaro. Al naso è elegante, emergono aromi di pera e agrumi. Sapore fresco e fruttato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821