ACQUISTATO IL .....

Crémant de Loire Brut Réserve 2022

Fresco, fruttato e minerale



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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821