



LANGLOIS-CHATEAU

VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE

Depuis 1885

LANGLOIS Cuvée CARMIN



- **Vignoble et vendanges:**
Grappes sélectionnées et récoltées à pleine maturité sur des terroirs calcaires ou argilo-calcaires.
- **Vinification :**
En rouge avec une courte macération (environ 8 jours) afin d'exprimer tout le fruit du raisin, sans en extraire les tanins.
- **Elevage :**
Selon la méthode traditionnelle : seconde fermentation en bouteilles.
Elevage sur lattes pendant un an environ, afin d'acquérir une belle finesse et de l'élégance, tout en gardant le fruit.
- **Caractères:**
La Cuvée Carmin est Dry. Elle se déguste très bien à l'apéritif et elle accompagnera merveilleusement tous vos desserts à base de fruits rouges, ou de chocolat.