



*Спаруца*



**LANGLOIS-CHATEAU**

VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE

*Depuis 1885*



Эдуард Ланглуа и Жанна Шато основали семейное винодельческое хозяйство в 1885 году, которое специализировалось на производстве игристых вин с пузырьками невероятной нежности. По этой причине знаменитый шампанский дом Bollinger обратил внимание на достойных виноделов и в 1973 году приобрел часть акций. Такой союз позволил увеличить площадь виноградников, приобрести новейшее оборудование и перейти на кропотливое и трудоемкое природосообразное виноградарство, сохранив стоимость вин на прежнем уровне.

На сегодняшний день винодельческому хозяйству принадлежит 71 га земли в одном из самых живописных регионов. Долину Луары заслуженно называют садом Франции. В 1999 году виноградники Ланглуа-Шато одними из первых получили сертификат ассоциации Terra Vitis, подтверждающий экологичность культивирования. В 2020 году, команда винодельни планирует перейти на полностью органическое виноградарство и получить соответствующие сертификаты.

Апелласьон Crémant de Loire был создан в 1975 году и включает в себя регионы Анжу-Сомюр и Турень. Отличительной особенностью луарских креманов является высокое содержание сорта Шенен Блан. В Ланглуа-Шато основной объем производства занимают именно креманы. Виноградники с лозами Шенен Блан расположены на благоприятных туфовых почвах с высоким содержанием известняка, за счет чего ягоды сохраняют требуемый уровень кислотности для производства игристых вин. Погреба расположены в туфовых галереях протяженностью около четырех километров.

Винодельня Ланглуа-Шато ведет активную светскую жизнь и является официальным партнером знаменитых французских гонок Le Mans Classic и международного конноспортивного института Le Cadre Noir de Saumur.



## L'Extra par Langlois Cremant de Loire Blanc Brut

Л'Экстра пар Ланглуа Креман де Луар Блан Брют



● Elegant  
● Noble  
● Delicate

**Страна:** Франция

**Регион:** Долина Луары

**Наименование:** Crémant de Loire (Креман де Луар)

**Производитель:** Langlois-Chateau (Ланглуа Шато)

**Сорта винограда:** Шенен Блан 60%, Шардоне 40%

**Выдержка:** не менее 12 месяцев на дрожжевом осадке

**Гастрономия:** аперитив, блюда из рыбы и морепродуктов, паста, ризотто

**Особенность:** ручной сбор урожая, кратковременная криомацерация для 20% сусла, традиционный метод производства

**Температура подачи:** 6-8 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## L'Extra par Langlois Crémant de Loire Rose Dry

Л'Экстра пар Ланглуа Креман де Луар розе Драй



Bright  
Juicy

**Страна:** Франция

**Регион:** Долина Луары

**Наименование:** Crémant de Loire (Креман де Луар)

**Производитель:** Langlois-Chateau (Ланглуа Шато)

**Сорта винограда:** Каберне Фран, Гролло

**Гастрономия:** аперитив, легкие десерты с ягодами

**Выдержка:** не менее 12 месяцев на дрожжевом осадке

**Особенность:** традиционный метод производства

**Температура подачи:** 6-8 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## Langlois Cremant de Loire Blanc Brut

Ланглуа Креман де Луар Блан Брют



● Elegant  
● Noble  
● Delicate

**Страна:** Франция

**Регион:** Долина Луары

**Наименование:** Crémant de Loire (Креман де Луар)

**Производитель:** Langlois-Chateau (Ланглуа Шато)

**Сорта винограда:** Шенен Блан, Шардоне, Каберне Фран

**Выдержка:** не менее 24 месяцев на дрожжевом осадке

**Гастрономия:** аперитив, блюда из рыбы и морепродуктов, паста, ризотто

**Особенность:** виноград собирается вручную с 6 различных участков с последующей винификацией в отдельных чанах, традиционный метод производства

**Температура подачи:** 6-8 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## Langlois Cremant de Loire Rose Brut

Ланглуа Креман де Луар Розе Брют



**Страна:** Франция

**Регион:** Долина Луары

**Наименование:** Crémant de Loire (Креман де Луар)

**Производитель:** Langlois-Chateau (Ланглуа Шато)

**Сорта винограда:** Каберне Фран, Пино Нуар

**Выдержка:** не менее 18 месяцев на дрожжевом осадке

**Гастрономия:** аперитив, легкие десерты

**Особенность:** ручной сбор урожая, традиционный метод производства

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Награды:**

**Decanter:** NV: 90/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## Langlois Brut Reserve Cremant de Loire (Millesime)

Ланглуа Брют Резерв Креман де Луар (Миллезим)



● Elegant  
● Noble  
● Delicate

**Страна:** Франция

**Регион:** Долина Луары

**Наименование:** Crémant de Loire (Креман де Луар)

**Производитель:** Langlois-Chateau (Ланглуа Шато)

**Сорта винограда:** Шенен Блан 60%, Шардоне 20%, Каберне Фран 20%

**Выдержка:** не менее 36 месяцев на дрожжевом осадке

**Гастрономия:** блюда из морепродуктов, речная рыба, ризотто

**Особенность:** виноград собирается вручную с различных участков с последующей винификацией в отдельных чанах, традиционный метод производства

**Температура подачи:** 6-8 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## Quadrille de Langlois-Chateau Cremant de Loire Extra Brut

Кадриль де Ланглуа-Шато Креман де Луар Экстра Брют



● Elegant  
● Noble  
● Delicate

**Страна:** Франция

**Регион:** Долина Луары

**Наименование:** Crémant de Loire (Креман де Луар)

**Производитель:** Langlois-Chateau (Ланглуа Шато)

**Сорта винограда:** Шенен Блан 60%, Шардоне 15%, Каберне Фран 15%, Пино Нуар 10%

**Выдержка:** не менее 4 лет на дрожжевом осадке

**Гастрономия:** ризотто, блюда из рыбы, деликатные блюда из белого мяса

**Особенность:** виноград собирается вручную с различных участков с последующей винификацией в отдельных чанах, используется только первая фракция (сусло-самотек), традиционный метод производства

**Температура подачи:** 6-8 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**





## Saumur Blanc

Сомюр Блан

**Страна:** Франция

**Регион:** Долина Луары

**Наименование:** Saumur AOC (Сомюр)

**Производитель:** Langlois-Chateau (Ланглуа Шато)

**Сорта винограда:** Шенен Блан

**Выдержка:** от 4 до 6 месяцев на дрожжевом осадке в дубовых бочках

**Гастрономия:** морепродукты, лосось, спаржа, твердые сыры

**Особенность:** виноград собирается вручную с различных участков с последующей винификацией в отдельных чанах

**Температура подачи:** 6-8 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## Chateau de Fontaine-Audon Sancerre Terroir Silex

Шато де Фонтэн-Одон Сансер Терруар Силекс



**Страна:** Франция

**Регион:** Долина Луары

**Наименование:** Sancerre AOC

**Производитель:** Langlois-Chateau (Ланглуа Шато)

**Сорта винограда:** Совиньон Блан

**Выдержка:** непродолжительная выдержка на дрожжевом осадке

**Гастрономия:** блюда из рыбы и морепродуктов, козий сыр

**Особенность:** урожай со старых и молодых лоз винифицируется в отдельных чанах

**Температура подачи:** 6-8 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## Saumur Champigny

Сомюр Шампиньи



- Medium-bodied
- Juicy
- Velvet

**Страна:** Франция

**Регион:** Долина Луары

**Наименование:** Crémants de Loire (Креман де Луар)

**Производитель:** Langlois-Chateau (Ланглуа Шато)

**Сорта винограда:** Каберне Фран

**Выдержка:** непродолжительная выдержка в чанах из нержавеющей стали

**Гастрономия:** мясо на грилле, домашняя птица

**Температура подачи:** 16-18 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**