



ARVID NORDQUIST

Frankrike

LANGLOIS-CHÂTEAU CRÉMANT BRUT

PRODUCENT: [Langlois-Chateau](#)
DRUVA: Cabernet Franc, Chardonnay,
Chenin Blanc
LAND: Frankrike
DISTRIKT: Loire

SMAKTYP: Fylliga & smakrika
ALKOHOLHALT: 12,5%
VOLYM: 750 ml

ART.NR.: 29021
PRIS EXKL. MOMS: 142:-
FL/KRT: 12



Langlois-Château Crémant Brut har en generös doft av äpplen i en nötig och brödig stil. Smaken är torr med fin fruktighet av päron, citrus och honung.

Den första jäsningsen gjordes på ståltank vid låg temperatur, var druva och var terroir för sig. Vinet blandas samman med en tillsats av 10% Reserve-vin (lagrat vin från de bästa årgångarna) och genomgår en andra jäsningsen på flaska. Vinet har fått en extra lång mognadstid på sin jästfällning 36 månader, innan degorgering.

Fruktsyra **3** Sötma **1** Fyllighet **3**

Passar till

Aperitif, Skaldjur

Om Langlois-Chateau

Langlois-Chateau är en familjekoncern med anor från 1885. De är kända för sina fantastiska "Crémants de Loire", med extra lång lagring på jästen för större smakrikedom. Det anses vara det bästa mousserande vin man kan få utanför Champagne.

Langlois-Chateau har alltid fokuserat på Loireviner med stor elegans. De är den minsta producenten i Saumur och koncentrerar sig enbart på viner av bättre kvalitet. Vingårdarna ligger främst i Saumur men de äger även en del mindre gårdar i Sancerre och Muscadet.

Hälften av produktionen är stilla vin och hälften är mousserande. Idag äger Bollinger vinhuset vilket har ökat kvalitetsfokuset än mer och den fina familjekänslan lever i allra högsta grad kvar.

[Langlois-Chateaus hemsida](#)