



ARVID NORDQUIST

Frankrike

L'EXTRA PAR LANGLOIS CRÉMANT DE LOIRE BRUT

PRODUCENT:	Langlois-Chateau	SMAKTYP:	Friska & fruktiga	ART.NR:	49580
DRUVA:	Chardonnay, Chenin Blanc	ALKOHOLHALT:	12,5%	PRIS EXKL. MOMS:	111:-
LAND:	Frankrike	VOLYM:	750 ml	FL/KRT:	12
DISTRIKT:	Loire				



L'Extra Par Langlois Crémant de Loire Brut är en friskt och fruktigt cremant med generös fyllighet och ett långt aromsikt avslut. På näsan hittar man toner av gula äpplen, citruszest och kex. Smaken är torr och elegant med en krämig mousse och lång finish.

Vinet är Champagnes motsvarighet till en "Blanc de Blanc" alltså ett vin enbart gjorda på gröna druvor. Blenden är 60 % Chenin Blanc och 40 % Chardonnay och gjort enligt den traditionella metoden. Vinet har legat på sin jästfällning i 12 månaders innan buteljering.

Sockerhalt 12,2 g

Fruktsyra **3** Sötma **2** Fyllighet **2**

Passar till
Aperitif, Fisk

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](#)