

LANGLOIS CRÉMANT DE LOIRE RÉSERVE

Langlois Crémant de Loire Réserve har en ljus gul färg och en doft av vita frukter och bröd. Smaken är torr och frisk med fin mousse och lång eftersmak.

13,7 g socker /L

Druvblenden är 60 % Chenin Blanc, 20 % Chardonnay och 20% Cabernet Franc. Druvorna har växt på kalkrik jordmån och handskördas innan vinifikation som sker temperaturreglerade rostfria tankar.

En andra jäsning sker sedan på flaska enligt den traditionella metoden och vinet ligger på sin jästfällning i minst 6 månader.

Langlois Crémant de Loire Réserve serveras 8-10°C och går att lagra upp till 3 år.



Fruktsyra



Sötma



Fyllighet

PASSAR TILL

Aperitif, Fisk, Fågel



PRODUCENT

Langlois-Chateau

DRUVA

Cabernet Franc, Chardonnay, Chenin Blanc

LAND

Frankrike

DISTRIKT

Loire

SMAKTYP

Fylliga & smakrika

ÅR

2013

ALKOHOLHALT

12,5 %

VOLYM

750 ml