



ARVID NORDQUIST

FRANKRIKE

L'EXTRA PAR LANGLOIS CRÉMANT DE LOIRE BRUT

PRODUCENT

Langlois-Chateau

DRUVA

Chardonnay, Chenin Blanc

LAND

Frankrike

DISTRIKT

Loire

SMAKTYP

Friska & fruktiga

ALKOHOLHALT

12,5 %

SOCKERHALT

12 g/l

VOLYM

750 ml



L'Extra Par Langlois Crémant de Loire Brut har en ljusgul färg och doft av gula äpplen, citruszest och kex. Smaken är torr och elegant med en krämig mousse och lång finish med ett långt aromatsikt avslut.

Vinet är Champagnes motsvarighet till en "Blanc de Blancs", alltså ett vin enbart gjordt 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 månader före buteljering.



Fruksyra



Sötma



Fyllighet

PASSAR TILL

Aperitif, Fisk