



ARVID NORDQUIST

FRANKRIKE

QUADRILLE DE LANGLOIS CRÉMANT DE LOIRE

PRODUCENT

Langlois

DRUVA

Cabernet Franc, Pinot Noir, Chardonnay,
Chenin Blanc

LAND

Frankrike

DISTRIKT

Loire

SMAKTYP

Friska & fruktiga

ÅR

2016

ALKOHOLHALT

12,5 %

SOCKERHALT

<4 g/l

VOLYM

750 ml

SORTIMENT

Ordinarie

ART.NR.

93056

PRIS

239:-



Quadrille de Langlois Crémant de Loire Blanc extra Brut 2016 är nyanserad och fruktig med mycket frisk smak och inslag av gula plommon, rostat bröd, röda äpplen, mineral, nougat och citrus.

Quadrille de Langlois Extra Brut tillhör huset Langlois-Chateaus absoluta toppsegment när det gäller mousserande viner. Skörden sker alltid för hand i fyra utvalda vingårdar som alla bidrar med sin unika terroir.

Gårdarna tillhör husets bästa med en jordmån som främst består av sand, lera och kalk. Det är fyra druvsorter som används till vinet, 50% chenin blanc, 20% pinot noir, 20% cabernet franc och 10% chardonnay. Produktionen sker enligt traditionell metod. Den andra jäsningen sker på jästfällningen i flaska i minst fyra år och sedan lagras vinet i minst 12 månader innan det släpps på marknaden.

Vinet har en lagringspotential på minst 6 år och är framtagen för konnässörer och de som önskar en guldkantad pairing till fisk eller vitt kött, eller enbart som aperitif.



Fruksyra



Sötma



Fyllighet

PASSAR TILL

Aperitif, Fisk, Fågel