

# CRÉMANT DE LOIRE BRUT RÉSERVE MAGNUM



**LANGLOIS**  
CRÉMANT DE LOIRE



Langlois



Frankreich  
Loire



trocken



Chardonnay, Chenin Blanc, Cabernet Franc

## ARTIKELBESCHREIBUNG

Ein klassischer Langlois Crémant de Loire geprägt von unwiderstehlicher Eleganz, Komplexität und Frische. Jahr für Jahr mit gleichbleibend hoher Qualität. Chenin Blanc gibt den Ton an. Mit fünfzig Prozent prägt sie den eleganten Charakter des Brut Réserve, während Chardonnay und Cabernet Franc seine Struktur und Finesse unterstreichen.



Speiseempfehlungen

Salat mit Essig & Öl  
Fisch oder Meeresfrüchte



Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

## FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

## ARTIKELDATEN

Gebinde 3 / 1.500 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton 3382250000496

## ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

Säure 4.5 g/L

Restzucker 8.9 g/L

## INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Langlois-Chateau SA  
49426 Saumur-Cedex



## WEINNOTIZ

Ein delikater Crémant de Loire mit einer intensiven Frische, in der Nase duftige Aromen von weißen Blumen (Weißdorn & Lindenblüten), hellgolden mit zartem Mousseux.

## WEINBEREITUNG

Die Weine werden nach Parzellen getrennt gekeltert, dann die vier Terroirs behutsam vermählt, um ihre aromatische Vielfalt zum Ausdruck zu bringen. Nach einer langen 24-monatigen Flaschenreife wird die Cuvée mit einer moderaten Dosage von 8 bis 10 g/l vollendet.

## PRODUZENTEN-INFO

Maison Langlois erfindet sich neu. Mit klarem Fokus auf seine exquisiten Schaumweine zeigt sich das Haus aus Saumur mit einer neuen Persönlichkeit – schlicht und elegant zugleich.

Seit seiner Gründung im Jahr 1885 am Ufer der Loire strebt man im Maison Langlois nach Unabhängigkeit und kompromissloser Qualität. Arbeitsweise und Zielrichtung sind immer wieder auf dem Prüfstand, so auch im Juli 2022 mit dem Ergebnis einer grundlegenden Neuausrichtung: Ab sofort liegt der Fokus des Hauses Langlois ganz auf den feinen Schaumweinen, den «Crémants de Loire».

Diese klare Positionierung definiert ehrgeizige Ziele für Langlois und beweist einmal mehr die außergewöhnliche Expertise in der Produktion von Schaumweinen, die qualitativ weit über die Anforderungen der Appellation Crémants de Loire hinaus gehen. Nach den traditionellen Methoden bereitet, werden sie zum vollendeten Ausdruck der Chenin Blanc, der klassischen Weißweinrebsorte in Saumur, der Herztraube des Hauses Langlois. Aus 62 Hektar Rebfläche wählt Langlois seine Trauben aus vier renommierten Terroirs aus: den Coteaux Saint-Léger (Kalkstein), den Côtes de Saumur (Kalkstein- und Kieselböden) sowie Puy Notre-Dame und Montreuil (Ton-Kalkstein). Die Trauben werden von Hand gelesen, sofort gepresst und die «Cuvée» separat nach Herkunft vinifiziert, um alle Besonderheiten ihrer Terroirs einzufangen. Die jungen Jahrgangsweine werden mit kleineren Anteilen von Reserveweinen aus dem Vor- oder Vorvorjahr vermählt, auf die Flaschen gefüllt und für mindestens 18 Monate (Crémant Rosé) bzw. 24 Monate (Crémant Blanc) zur Zweitgärung auf der Hefe liegen gelassen.