

682011

## CRÉMANT DE LOIRE BRUT



Langlois-Chateau

Frankreich  
Loire

trocken



Chardonnay, Chenin Blanc, Cabernet Franc



### ARTIKELBESCHREIBUNG

Eine Assemblage aus 6 Lagen nahe Saumur und bestehend aus 3 Rebsorten - Chenin Blanc, Chardonnay und Cabernet Franc - komponiert. Dieser Crémant de Loire wurde mit der traditionellen Flaschengärung hergestellt und überzeugt mit einer feinen Perlage. In der Nase sind Aromen von Wiesenblumen, Linde und Weißdorn erkennbar. Im Gaumen frisch, mit einem feinen Geschmack.



Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

### ARTIKELDATEN

Gebinde	12 / 0,375 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3382250001165 3382250001547

### ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------

### 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



## PRODUZENTEN-INFO

Die Weinberge von Langlois-Château befinden sich in hervorragenden Lagen wie Sancerre, Muscadet und Saumur-Champigny. Die Rebsorten Cabernet Franc und Chenin Blanc dominieren die Weinberge dieses Gutes. Daraus entstehen köstliche Crémants de Loire, die regelmäßig zu den besten Weinen der Welt gekürt werden.

Die mehr als 100-jährige Geschichte von Langlois geht auf den Gründer, Winzer & Kellermeister Edouard Langlois zurück, der 1873 in der Nähe von Saumur geboren wurde. 1912 gründete er zusammen mit seiner Frau und Baron de Bodman dieses kleine Weingut. Das Paar konzentrierte sich seitdem sehr erfolgreich auf Schaumweine. Besonders die Schaumweine aus der Saumur-Lage sind ihrer feinen, mineralischen Frische und mit delikaten Noten wie Mandel und Zitrusfrucht ein einzigartiger Genuss.