682013

CRÉMANT DE LOIRE BRUT

Langlois

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	3 / 1.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3382250000496

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

LANGLOIS
CRÉMANT DE LOIRE

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.