



ARVID NORDQUIST

FRANKRIKE

LANGLOIS CRÉMANT DE LOIRE BRUT

PRODUCENT

Langlois

DRUVA

Cabernet Franc, Chardonnay, Chenin Blanc

LAND

Frankrike

DISTRIKT

Loire

SMAKTYP

Fylliga & smakrika

ALKOHOLHALT

12,5 %

SOCKERHALT

9 g/l

VOLYM

750 ml

SORTIMENT

Ordinarie

ART.NR.

7404

PRIS

169:-



Langlois Crémant Brut har en ljus gyllengul färg med doft av gröna äpplen, vita blommor, citrus, brioche och mineral. Smaken är frisk och torr med frukt av äpplen, päron, aprikos, havtorn och citrus samt inslag av honung, nötter och mineral.

Druvorna skördas för hand och den första jäsningen gjordes på ståltank vid låg temperatur, var druva och terroir för sig. Vinet blandas samman av minst 50% Chenin Blanc varav 10% reservevin (lagrat vin från de bästa årgångarna), Chardonnay och Cabernet Franc och genomgår en andra jäsning på flaska med extra lång mognadstid på sin jästfällning, uppåt 24 månader före degorgering. Kan lagras 3 år.

(Vinbetyget: Bästa Mousserande)



Fruksyra



Sötma



Fyllighet

PASSAR TILL

Aperitif, Skaldjur