



08

dec 2014

Langlois Crémant de Loire Brut

Skribent: **Vin & Matguiden**

Om du, liksom jag, tycker att det nästan alltid finns en anledning att fira och gärna gör det med att dricka lätta, lekfulla gyllene bubblor i vackra glas? Let's talk! Champagne i all sin ära och fina tradition fungerar nästan alltid och till det mesta, men är det inte lite förutsägbart? Lite mer spännande och med liknande fina tradition är Langlois, Crémant de Loire.



Bara namnet i sig är vackert som en sommardag. Langlois är elegant, modig och doftar ungdomligt av nötighet, örter och mineral för att väl i munnen överösa dig med en härlig, pigg syra och inslag av citrus och även en sträng utav honung, som är typiskt för druvan chenin blanc, hittar in i paletten. Med druvor som Chenin Blanc (60 %), Chardonnay (20 %) och Cabernet Franc (20 %) så får du ett fylligt och fängslande mousserande vin för 125 kr. Hur skulle det kunna bli fel? Det blir det inte.

Langlois-Chateau är ägt utav Bollinger, vilket är en kvalitetsstämpel i sig, men utöver det så är det en familjekoncern med gamla anor. Deras Crémant får sin mycket fylliga karaktär från extra lång lagring på jästen och precis som äkta Champagne får den sina nästan magiska bubblor genom den traditionella metoden. Så min vän, om du planerar att fira att du äntligen kom iväg till gymmet, har köpt lite goda skaldjur eller har en påse oöppnade ostbågar i skåpet (För du vet väl att ostbågar och dessa friska, brödiga drycker är ett par gjort i himlen?) så är det här vinet för dig! Dela med dig om du känner dig generös.

Skrivet av Emelie Stuxberg för Vin & Matguiden.