

139

“Lika god som champagne.”

- VIN & MATGUIDEN



08

jun 2017

Langlois Crémant de Loire Brut

Skribent: **Vin & Matguiden**

Så nära champagne du kan komma

Langlois-Chateau är en familjekoncern med anor från 1885. De är kända för sina fantastiska Crémant de Loire, med extra lång lagring på jästen för större smakrikedom. Det anses vara det bästa mousserande vin man kan få utanför

Champagne.

Langlois-Château Crémant Brut har en generös doft av äpplen i en nötig och brödig stil. Smaken är torr med fin fruktighet av päron, citrus och honung.

KAN BESTÄLLAS HÄR



Extra lång mognadstid

Den första jäsningen gjordes på ståltank vid låg temperatur, var druva och var terroir för sig. Vinet blandas samman med en tillsats av 10% Reserve-vin (lagrat vin från de bästa årgångarna) och genomgår en andra jäsning på flaska. Vinet har fått en extra lång mognadstid på sin jästfällning 36 månader, innan degogering.

Loireviner med stor elegans

Langlois-Chateau har alltid fokuserat på Loireviner med stor elegans. De är en av de minsta producenterna i Saumur och koncentrerar sig enbart på viner av bättre kvalitet. Vingårdarna ligger främst i Saumur men de äger även en del mindre gårdar i Sancerre och Muscadet. Hälften av produktionen är stilla vin och hälften är mousserande. Idag äger Bollinger vinhuset vilket har ökat kvalitetsfokuset än mer och den fina familjekänslan lever i allra högsta grad kvar.

KAN BESTÄLLAS HÄR