

# Langlois-Chateau Crémant de Loire Brut 'Cuvée LC'

## Omschrijving

Strogele, heldere kleur. Frisse, fruitige geur met wat gisttonen en hints van steenfruit. Fruitige aanzet met lekkere frisse mousse, mondvullende smaak met veel rijp, tropisch fruit, rijpe appel en wat peer (peardrops). Goede lengte waarin het fruit domineert.

## Druivensoort(en)

Chenin Blanc (minimaal 60%), Chardonnay

## Vinificatie

De druiven worden met de hand geoogst en in kleine kratten vervoerd. Daarna worden de druiven geperst en vergist in temperatuurgestuurde RVS tanks. Het rijpingsproces gaat volgens de Méthode Traditionnelle, met de tweede gisting op fles. De wijn rijpt daarbij minimaal 12 maanden op droesem.

## Herkomst

De druiven voor deze Cremant komen voornamelijk uit Saumur en een klein deel uit Anjou en Touraine. De grond bestaat uit kalkzandsteen, klei en leisteen. Dit terroir draagt bij aan de frisheid van de wijn.

## Eettips

Lekker en feestelijk als aperitief en een goede begeleider van voor- en tussengerechten met schelp- en schaaldierene en vis- en witvleesgerechten.

## Aanvullende informatie

Artikelnummer:	81170800
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	12,5
Streek:	Loire
Appellatie:	AC Crémant de Loire
Wijnhuis:	Langlois-Chateau