

Langlois-Chateau Crémant de Loire Rosé 'Cuvée LC'

Omschrijving

Heldere, zalmroze kleur. Zuivere en frisse geur van rood fruit zoals bosaardbeitjes en bessen. Verfijnde mousse. Smaak is rijk, fris en fruitig met een lange, frisdroge afdronk.

Druivensoort(en)

100% Cabernet Franc

Vinificatie

De druiven worden met de hand geplukt 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 wijngaarden liggen in de regio Montreuil Bellay en Puy Notre Dame, welke bekend staan om de Cabernet Franc druiven. Het terroir bevat klei en kalksteen, welke bijdragen aan de frisheid van de wijn.

Eettips

Mooie presentatie als aperitief. Door zijn fruitige en rijke smaak kan deze wijn gedronken worden bij zowel koude als warme voorgerechten met vis- en witvleesgerechten. Ook heerlijk bij patisserie en desserts met fris fruit zoals in aceto balsamico en basterdsuiker gemarineerde aardbeien in combinatie met vanilleijs.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	81170810
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	12,5
Streek:	Loire
Appellatie:	AC Crémant de Loire
Wijnhuis:	Langlois-Chateau