



00214821 | 2021

## CLOS SAINT FLORENT SAUMUR BLANC

-  **Langlois**
-  **Frankreich**  
Loire
-  **trocken**
-  **100% Chenin Blanc**



### ARTIKELBESCHREIBUNG

Clos Saint Florent spiegelt das besondere Gespür des Hauses für seine Herztraube Chenin Blanc wider. Samtweich und von einer wunderschönen Säure und Frische getragen. Ein ausgezeichneter Jahrgang, der sich bei entsprechender Lagerung in weiteren 5 bis 10 Jahre entfalten wird.



#### Speiseempfehlungen

Käse  
Blauschimmelkäse  
Muscheln  
Risotto  
Fisch oder Meeresfrüchte



#### Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C



#### Genussempfehlung

sehr gut

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

Biokontrollstellennummer FR-BIO-10

EAN Flasche / EAN Karton  
3382250000014  
3382250000038

### ANALYSE

Alkoholgehalt 13.5 %Vol

### INHALT UND NÄHRWERT

**Allergene und Zusatzstoffe**  
enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

**Angabepflichtige Inhaltsstoffe**  
enthält Sulfite

**Inverkehrbringer**  
Langlois-Chateau SA  
49426 Saumur-Cedex  
FR



## WEINNOTIZ

Geschmack: Samtweich und geschmeidig, getragen von einer wunderschönen Säurefrische.

Nase: Feines Bouquet von Nüssen und Honig.

Auge: Leuchtendes Gold.

Ein ausgezeichneter Jahrgang, der sich bei entsprechenden Lagerbedingungen (ruhig, kühl, dunkel) weitere fünf bis zehn Jahre entfalten wird.

## WEINBEREITUNG

Inmitten der historischen Ländereien der Abtei von Saint-Florent überragt dieser fünfzehn Hektar große Weinberg den königlichen Fluss. Auf tonigem Kalkstein entfaltet Chenin Blanc ihre betörende Frische mit eleganten, ausdrucksvollen Aromen. Um diesen einzigartigen Charakter zu bewahren, entschied sich das Haus für die Vergärung in 228-Liter-Burgunderfässern und den Verzicht auf den biologischen Säureabbau.

Die Weine werden zwölf Monate bei regelmäßigem Aufrühren auf der Hefe ausgebaut, dann die besten Fässer ausgewählt und zur Cuvée vermählt. Clos Saint-Florent Blanc spiegelt das besondere Gespür des Hauses für Chenin Blanc wider, das vor allem der überragende Cadence zum Ausdruck bringt.

## PRODUZENTEN-INFO

Maison Langlois erfindet sich neu. Mit klarem Fokus auf seine exquisiten Schaumweine zeigt sich das Haus aus Saumur mit einer neuen Persönlichkeit – schlicht und elegant zugleich.

Seit seiner Gründung im Jahr 1885 am Ufer der Loire strebt man im Maison Langlois nach Unabhängigkeit und kompromissloser Qualität. Arbeitsweise und Zielrichtung sind immer wieder auf dem Prüfstand, so auch im Juli 2022 mit dem Ergebnis einer grundlegenden Neuausrichtung: Ab sofort liegt der Fokus des Hauses Langlois ganz auf den feinen Schaumweinen, den «Crémants de Loire».

Diese klare Positionierung definiert ehrgeizige Ziele für Langlois und beweist einmal mehr die außergewöhnliche Expertise in der Produktion von Schaumweinen, die qualitativ weit über die Anforderungen der Appellation Crémants de Loire hinaus gehen. Nach den traditionellen Methoden bereitet, werden sie zum vollendeten Ausdruck der Chenin Blanc, der klassischen Weißweinrebsorte in Saumur, der Herztraube des Hauses Langlois. Aus 62 Hektar Rebfläche wählt Langlois seine Trauben aus vier renommierten Terroirs aus: den Coteaux Saint-Léger (Kalkstein), den Côtes de Saumur (Kalkstein- und Kieselböden) sowie Puy Notre-Dame und Montreuil (Ton-Kalkstein). Die Trauben werden von Hand gelesen, sofort gepresst und die «Cuvée» separat nach Herkunft vinifiziert, um alle Besonderheiten ihrer Terroirs einzufangen. Die jungen Jahrgangswine werden mit kleineren Anteilen von Reserveweinen aus dem Vor- oder Vorvorjahr vermählt, auf die Flaschen gefüllt und für mindestens 18 Monate (Crémant Rosé) bzw. 24 Monate (Crémant Blanc) zur Zweitgärung auf der Hefe liegen gelassen.