

BIO

LIMITIERT



00215121 | 2021

CLOS SAINT FLORENT SAUMUR ROUGE



Langlois

Frankreich
Loire

trocken



100% Cabernet Franc

**LANGLOIS**
CRÉMANT DE LOIRE

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Clos Saint Florent Saumur Rouge 2021 von Langlois, ein Cabernet Franc, besticht durch ein verführerisches Aroma roter Beeren und feine violette Noten. Diese authentische Assemblage stammt aus der berühmten Loire-Region und reflektiert deren charakteristische Merkmale. Die Trauben profitieren von den vielfältigen Böden, die mineralische Komplexität in den Wein bringen. Langlois-Château setzt auf höchste Qualität und verleiht dem Wein eine bemerkenswerte Balance, welche die Frische und die typischen fruchtigen Nuancen wahrt.



Speiseempfehlungen

Rind
Hartkäse
Wild

Serviertemperatur

16.0 °C bis 18.0 °C

Genussempfehlung /
Lagerfähigkeitsehr gut
10 Jahre

HERKUNFT

Boden	Kalkstein
-------	-----------

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
-------	-----

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
---------	-------------

Verschluss	Naturkorken
------------	-------------

Biokontrollstellennummer	FR-BIO-10
--------------------------	-----------

EAN Flasche / EAN Karton	3382250000557 3382250000861
--------------------------	--------------------------------

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %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: Raffinierte Textur, getragen von rundem, sanft gereiftem Tannin

Nase: Betörende Aromen von reifen Früchten

Auge: Intensives Rubinrot

Ein großer Jahrgang! Jetzt auf dem Höhepunkt, doch mit Potenzial für weitere 5 bis 10 Jahre Kellerlager.

WEINBEREITUNG

Seit den 1960er Jahren ist Cabernet Franc tief im Clos Saint-Florent verwurzelt. Gleich über der Langlois Kellerei wachsen die Reben hier auf tonigem Kalkstein. Die Trauben werden parzellenweise von Hand gelesen, in kleinen temperaturregulierten Tanks drei bis vier Wochen auf der Maische vergoren, zum biologischen Säureabbau in Eichenfässer umgezogen und in kleinen 228-Liter Burgunderfässern oder 400-Liter-Fässern aus französischer Eiche ausgebaut. Nur die besten Fässer werden schließlich zur finalen Cuvée vermählt. Clos Saint-Florent Rouge verrät das besondere Gespür des Hauses für die Rebsorte Cabernet Franc, die auch die eleganten Crémants des Hauses vollendet.

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 Jahrgangsweine 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.