

CLOS SAINT FLORENT SAUMUR ROUGE MAGNUM



LANGLOIS
CRÉMANT DE LOIRE



Langlois



Frankreich
Loire



Cabernet Franc

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Clos Saint Florent Saumur Rouge 2019 zeigt ein tiefes Rot und verströmt verführerische Aromen roter Früchte. Eichenfässer verleihen diesem Wein zusätzliche Komplexität und Tiefe. Langlois, ein bekanntes Weingut in der Loire-Region, steht für hohe Qualität. Diese Magnum-Edition ermöglicht zudem eine längere Lagerung, sodass sich die Aromen weiterentwickeln können.



Serviertemperatur

10.0 °C bis 16.0 °C



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
10 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

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

ARTIKELDATEN

Gebinde	3 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	FR-BIO-10

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %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



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.