



LANGLOIS-CHATEAU

VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE

Depuis 1885

CHINON 2013

Langlois-Chateau achète des raisins provenant des meilleurs terroirs de Chinon.

Vignoble :

- Situation : Savigny en Veron,
- Cépages : Cabernet Franc (100%),
- Terroir : Silico-calcaire

Vendange :

- Rendement : environ 55 hl/ha,
- Manuelle et à la machine en fonction de la maturité et des conditions de la récolte.

Vinification :

- Vendange entièrement égrappée,
- Macération en cuve en acier inoxydable thermo-régulée.

Elevage :

- En cuve avec une mise en bouteille au printemps

Caractères :

- Couleur rubis,
- Un nez délicat de fruits rouges (framboise et fraise),
- Une bouche souple, ronde, et fruitée.

Accords mets et vins :

Ce vin accompagnera à merveille les salades landaises, les viandes rouges grillées...

Température de service

12 à 14°C

Potentiel de garde :

3 ans

