



LANGLOIS-CHATEAU

VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE

Depuis 1885



DOMAINE LANGLOIS-CHATEAU SAUMUR BLANC 2013



Vignoble :

- Certification Terra Vitis (agriculture raisonnée),
- Superficie : 22 hectares,
- Situation : Bron et St-Florent.
- Cépages : 100 % Chenin

Vendange :

- Rendement : 55 hl/ha.
- Vendange : manuelle en caissette de 25 kg.
- Pressurage : pneumatique quelques heures après la vendange.

Vinification et élevage:

- Cuves thermorégulées de faible capacité pour vinifier les différents terroirs séparément.
- Fermentation à basse température afin de conserver les arômes.
- Elevage sur lies fines de 4 à mois avec bâtonnage,
- Mise en bouteille au printemps.

Caractères :

- Robe jaune claire,
- Nez intense, aux arômes de fruits blancs et de fruits exotiques
- Attaque acidulée, bouche ample sur le fruit et la rondeur.
- Finale sur les agrumes.

Accords mets et vins :

Ce vin subtil et élégant sera le compagnon idéal de poissons, crustacés cuits ou crus, asperges et certains fromages à pâtes dures.

Température de service ° : 8-10°C

Potentiel de garde : 3 ans.