



LANGLOIS-CHATEAU

VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE

Depuis 1885

VIEILLES VIGNES DU DOMAINE LANGLOIS-CHATEAU SAUMUR BLANC 2005



Vignoble :

- Superficie : 5 hectares
- Situation : St-Florent
- Cépages : Chenin (100%)
- Age : Supérieur à 35 ans

Vendange :

- Rendement: 40 hl/ha,
- Vendange: manuelle en caissette de 25kg en plusieurs tris,
- Pressurage: pneumatique contrôlé.

Vinification :

- Fermentation alcoolique en pièces bourguignonnes de 225l (chêne français de la région Centre): 20% de fûts neufs et 80% de fûts de un à quatre vins,
- Pas de fermentation malolactique.

Elevage :

- Elevage sur lies de 9 à 12 mois avec bâtonnage. (en pièces bourguignonnes)

Caractères :

- Couleur jaune doré,
- Nez mêlant des arômes de fruits secs ou très mûrs,
- Une attaque et une bouche riche et pleine, avec des arômes confits. Une très belle longueur en bouche. Vin encore jeune, disposant d'un très bon potentiel de garde (10ans).

Accords mets et vins :

Ce Vieilles Vignes Saumur Blanc accompagnera aussi bien les risottos, les sauces à la crème que les fromages. Ne pas hésiter à carafer.

Température de service : 12°C

Potentiel de garde : 8 à 10 ans