



LANGLOIS-CHATEAU

VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE

Depuis 1885

- **Programme de la visite conférence des coulisses du vin :**

Accueil dans l'école (ancienne école du village)



1) La classe

Exposé sur les 4 paramètres définissant le goût du vin :

- a. *Le cépage,*
- b. *le type de climat et le millésime,*
- c. *les terroirs, la géologie et la géographie*
- d. *l'intervention humaine (dans le vignoble et en œnologie)*

2) La conduite du vignoble

Promenade didactique dans le vignoble du château (Clos Saint Florent)

- a. *L'art de cultiver la vigne (choix du matériel végétal, contrôle des rendements...)*
- b. *Le calendrier du vigneron*
- c. *Le label Terra Vitis : des méthodes écologiques*
- d. *Les bonnes vendanges*

3) Les différentes étapes de la vinification

Visite des chais afin de visualiser comment le raisin devient du vin

- a. *Le fonctionnement d'un pressoir*
- b. *La vinification d'un vin blanc*
- c. *La vinification d'un vin rouge*
- d. *L'importance des fermentations (alcooliques et malolactiques)*

4) La Méthode traditionnelle : une seconde fermentation en bouteille

Découverte de l'élaboration de nos Crémants de Loire dans nos caves de tuffeau

- a. *Le tirage des vins*
- b. *La seconde fermentation en bouteilles (vieillesse sur lattes)*
- c. *Le remuage*
- d. *Le dégorgement*

5) La Dégustation avec un(e) professionnelle

Analyse organoleptique sur 10 vins avec les trucs et astuces du dégustateur

- a. *L'Œil*
- b. *Le nez*
- c. *La bouche*
- d. *Conseils sur le stockage, le débouchage ...*