



LANGLOIS-CHATEAU

VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE

Depuis 1885

SAUMUR CHAMPIGNY LANGLOIS-CHATEAU



Vignoble :

- Situation : Dampierre sur Loire,
- Cépages : Cabernet-Franc (100%),
- Terroir : Sable et argilo-calcaire.

Vendange :

- Vendange mécanique avec table de tri intégrée.

Vinification et élevage :

- Egrappage total de la vendange,
- Macération en cuves inox thermo-régulées avec séparation des parcelles,
- Elevage en cuve avant la mise en bouteille au printemps.

Caractères :

- Robe rouge cerise,
- Des arômes intenses de fruits rouges, ainsi qu'une note de violette se dévoilent au nez,
- Bouche souple, ronde et fruitée.

Accords mets et vins :

Tout en rondeur et en fruit, il mettra en valeur vos viandes grillées (rouges comme blanches) ou encore les fromages à pâtes cuites. Intéressant également à essayer sur des poissons grillés !

Température de service ° : 14°C

Potentiel de garde : 4 ans

Tel: 33 (0)2 41 40 21 40

St Hilaire-St Florent – B.P.57 – 49426 SAUMUR CEDEX – FRANCE

Fax: 33 (0)2 41 40 21 49- E-mail: contact@langlois-chateau.fr - Site Internet: www.langlois-chateau.fr