



LANGLOIS-CHATEAU

VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE

Depuis 1885

POUILLY-FUME

Langlois-Chateau a développé un partenariat avec 3 viticulteurs depuis plus de 10 ans en sélectionnant les parcelles sur les terroirs de « caillottes ».

Vignoble :

- Situation : Sur la rive droite de la Vallée de la Loire en face de l'Appellation Sancerre,
- Cépages : 100 % Sauvignon blanc
- Terroir : Argilo-calcaire, siliceux et sablonneux. Prédominance de pierre de calcaire en surface formant un tapis appelé « caillottes ».

Vinification :

- Fermentation traditionnelle en cuves inox à basse température

Caractères :

- Robe jaune pâle avec des reflets gris,
- Nez intense et frais, d'amande, d'agrumes,
- Bouche fruitée et fraîche avec des notes minérales.

Accords mets et vins :

Idéal sur tous les produits de la mer, il accompagnera également à merveille les fromages secs (par exemple le Crottin de Chavignol). Il peut aussi se déguster à l'apéritif.

Température de service : 8 à 10 °C

Potentiel de garde : 2 à 3 ans

