



# LANGLOIS-CHATEAU

VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE

*Depuis 1885*

## VIEILLES VIGNES DU DOMAINE LANGLOIS-CHATEAU SAUMUR BLANC



### 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 228l (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