



LANGLOIS-CHATEAU

VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE

Depuis 1885



CLOS SAINT FLORENT

SAUMUR ROUGE



Vignoble :

- Certification Terra Vitis (Agriculture Raisonnée)
- Superficie : 1,08 hectares
- Cépage : Cabernet- Franc (100%)
- Terroir Argilo-calcaire
- Age des vignes supérieur à 35 ans

Vendange :

- Rendement : 45 hl/ha,
- Vendange : manuelle. Avec un tri à la vigne et aux chais (table de tri)

Vinification :

- Egrappage total,
- Première Macération pré-fermentaire à froid de 3-4 jours afin d'extraire le fruit du Cabernet franc puis 3 à 4 semaines en petites cuves thermo-régulées (30 à 60 hl) avec identification et séparation des parcelles

Elevage :

En fûts de chêne Français de 228 litres (30% fûts neufs) pendant 8 à 12 mois.

Caractères :

Ce Clos Saint Florent présente une robe rubis foncée. Au nez, des arômes de fruits mûrs se détachent et laissent entrevoir une belle finesse.

En bouche, une jolie matière se trouve sublimée par des tanins ronds et souples. Ce vin offre toutes les caractéristiques d'un beau millésime. A apprécier dès aujourd'hui, il vieillira pourtant avec allégresse. Il saura encore surprendre dans quelques années et pourquoi pas décennies!

Accords mets et vins :

Ce superbe Saumur rouge accompagnera à merveille une côte de bœuf, la plupart des gibiers ainsi que des fromages bien affinés.

Température de service ° : 16-18°C

Potentiel de garde : Vin à son apogée pouvant être conservé encore quelques années dans une bonne cave.