

DOMAINE LANGLOIS-CHATEAU

SAUMUR CHAMPIGNY VIEILLES VIGNES 2016

Ce vin s'impose comme l'une des figures de proue de l'Appellation Saumur-Champigny.

VIGNOBLE

CÉPAGE : Cabernet Franc
TERROIRS : À dominantes silico-calcaire & argilo-calcaire.
5 Ha répartis sur 4 excellentes parcelles :
Pavignolle Haut et Saint-Vincent à Dampierre sur Loire
Les Poyeux à Varrains
Le Bourg à Chacé

VENDANGE

Vendange manuelle, âge des vignes supérieur à 35 ans.
Rendements maîtrisés à 40 Hl/Ha.
Sélection des meilleurs raisins, à la vigne et aux chais.

VINIFICATION

Égrappage total de la vendange.
Macération parcellaire de 3 à 4 semaines en petites cuves thermorégulées.
Fermentation malolactique en fûts de chêne.
Élevage en pièces bourguignonnes de 228 litres (chêne français),
20 à 30% de fûts neufs et fûts d'un à quatre vins.
Sélection et assemblage des meilleurs fûts.

DÉGUSTATION

Robe rubis très foncée tirant vers le noir.
Nez où se mêlent arômes de fruits mûrs et notes torréfiées.
Bouche avec une matière élégante, des tannins bien intégrés. Une agréable touche poivrée en finale.
POTENTIEL DE GARDE : De 5 à 10 ans et plus...
TEMPÉRATURE IDÉALE DE SERVICE :
À servir entre 16 et 18°C.

METS & VIN

Ce vin de gastronomie par excellence accompagnera les gibiers, les viandes braisées ainsi que les fromages à pâtes molles affinés. Laissez-le décanter une heure avant de servir.



Date des vendanges : Harvest date (from – to) :	11/10/2016 20/10/2016	Mise en bouteille : Bottling :	21/06/2018
Alcool : Alcohol :	13%	PH :	3,33
Acidité totale g(H2SO4)/L : Total acidity :	4,26 g/L	Sucres résiduels : Residual sugar :	0
Teneur en So2 total : Total So2 content :	<p>Domaine Langlois-Chateau Saumur Champigny VV (97 mg/L) Teneur max. vin conventionnel max. content conventional wine</p>		