

CLOS SAINT-FLORENT

SAUMUR ROUGE 2017

MONOPOLE LANGLOIS-CHATEAU

Situé sur les terres historiques de l'Abbaye de Saint-Florent, ce clos d'1,8 Hectares surplombe la Loire. Les jus de ces vignes de Cabernet Franc plantées dans les années 60 offrent une matière première extraordinaire...

VIGNOBLE

CÉPAGE : Cabernet Franc.

TERROIR : Argilo-Calcaire.

VENDANGE

Entièrement manuelle en caisses percées avec trie à la vigne et au chai.

Rendements : 45 Hl/Ha.

VINIFICATION

Égrappage total de la vendange.

Macération parcellaire de 3 à 4 semaines en petites cuves thermorégulées.

Fermentation malolactique en fût de chêne.

Élevage en pièces bourguignonnes de 228 litres (chêne français),

10 à 20% de fûts neufs et fûts d'un à quatre vins.

Sélection et assemblage des meilleurs fûts.

DÉGUSTATION

Robe rubis foncée.

Nez fin aux arômes de fruits mûrs.

Bouche avec une matière élégante sublimée par des tanins ronds et souples.

Ce vin offre toutes les caractéristiques d'un beau millésime.

POTENTIEL DE GARDE : De 5 à 10 ans et plus...

TEMPÉRATURE IDÉALE DE SERVICE :

Entre 16 et 18°C.

METS & VIN

Ce superbe Cabernet Franc accompagnera parfaitement vos côtes de bœuf, la plupart des gibiers ainsi que des fromages bien affinés.



Date des vendanges : Harvest date :	28/09/2017	Mise en bouteille : Bottling :	25/04/2019
Alcool : Alcohol :	13,5%	PH :	3,36
Acidité totale g(H2So4)/L : Total acidity :	4,33 g/L	Sucres résiduels : Residual sugar :	0
Teneur en So2 total : Total So2 content :	0 50 100 150 200		
	Teneur max. vin bio max. content organic wine		
	Teneur max. vin conventionnel max. content conventional wine		
	Domaine Langlois-Chateau Saumur Rouge (100 mg/L)		