

DOMAINE LANGLOIS-CHATEAU

SAUMUR BLANC VIEILLES VIGNES 2017

L'un des étendards de la Maison, il trône en bonne place sur les cartes des vins des plus beaux établissements de France et d'ailleurs.

VIGNOBLE

CÉPAGE : Chenin Blanc

TERROIRS : Silico-calcaire

Sélection de nos plus belles parcelles Saumuroises du Clos Saint-Florent et de Dampierre sur Loire.

VENDANGE

Vendange manuelle, âge des vignes supérieur à 35 ans.

Rendements maîtrisés à 45 Hl/Ha.

Pressurage pneumatique quelques heures après la cueillette.

VINIFICATION

Fermentation alcoolique en pièces bourguignonnes de 228 litres (chêne français), 20 à 30% de fûts neufs et fûts d'un à quatre vins.

Pas de fermentation malolactique.

Élevage réalisé sur lies totales pendant 12 mois avec bâtonnage régulier, puis sélection et assemblage des meilleurs fûts.

DÉGUSTATION

Robe jaune dorée.

Nez où se mêlent arômes de fruits secs et miel.

Bouche fine et équilibrée avec une belle acidité.

POTENTIEL DE GARDE : De 5 à 10 ans.

TEMPÉRATURE IDÉALE DE SERVICE : 10 à 12°C.

METS & VIN

Vin de gastronomie de par sa consistance, il accompagne les mets élaborés (poissons au beurre blanc, crustacés en sauce, viandes blanches, risottos et fromages même persillés). Il peut également être servi lors d'un apéritif dînatoire. Ne pas hésiter à la carafier !



| | | | |
|---|------------|---------------------|------------|
| Date des vendanges : | 25/09/2017 | Mise en bouteille : | 17/06/2019 |
| Harvest date (from – to) : | 28/09/2017 | Bottling : | |
| Alcool : | 13,5% | PH : | 3,18 |
| Alcohol : | | | |
| Acidité totale g(H2So4)/L : | 5,31 g/L | Sucres résiduels : | 3,6 |
| Total acidity : | | Residual sugar : | |
| Teneur en So2 total : | | | |
| Total So2 content : | | | |
| | | | |
| Domaine Langlois-Chateau Teneur max. vin conventionnel Saumur Blanc VV (146 mg/L) max. content conventional wine | | | |