

DOMAINE LANGLOIS-CHATEAU SAUMUR CHAMPIGNY 2017

Le terroir de Saumur-Champigny tient son nom du latin « Campus-Ignis » qui signifie « Champ de feu ». Ce sol Silico-Calcaire offre des vins aux tannins fins & soyeux assez différents de l'Appellation Saumur provenant principalement de terroirs Argilo-Calcaire. Ce sable (à la surface) restitue, pendant la nuit, la chaleur emmagasinée dans la journée.

VIGNOBLE

CÉPAGE : Cabernet-Franc

TERROIRS : Sable et argilo-calcaire (Dampierre-sur-Loire)

VENDANGE

Vendange mécanique avec table de trie intégrée.

Rendements maîtrisés à 55 Hl/Ha.

VINIFICATION

Égrappage total de la vendange.

Vinification parcelleaire.

Macération en cuves inox thermorégulées.

Élevage en cuves avant la mise en bouteille au printemps.

DÉGUSTATION

Robe rouge cerise.

Nez de fruits rouges et notes de violette.

Bouche souple, ronde et fruitée.

POTENTIEL DE GARDE : De 3 à 5 ans.

TEMPÉRATURE IDÉALE DE SERVICE : À servir entre 14 et 16°C.

METS & VIN

Tout en rondeur et en fruit, il mettra en valeur les viandes grillées rouges comme blanches... les fromages à pâtes cuites. Vous pouvez également le déguster avec des poissons grillés !



| | | | | | |
|-----------------------------|--|---------------------|--|-----|-----|
| Date des vendanges : | 25/09/2017 | Mise en bouteille : | 25/06/2018 | | |
| Harvest date (from - to) : | 4/10/2017 | Bottling : | | | |
| Alcool : | 13% | PH : | 3,51 | | |
| Alcohol : | | | | | |
| Acidité totale g(H2So4)/L : | 4,09 g/L | Sucres résiduels : | 0 | | |
| Total acidity : | | Residual sugar : | | | |
| Teneur en So2 total : | | | | | |
| Total So2 content : | | | | | |
| | 0 | 50 | 100 | 150 | 200 |
| | | | | | |
| | Domaine Langlois-Chateau Saumur Champigny (74 mg/L) | | Teneur max. vin bio max. content organic wine | | |