

# LANGLOIS-CHATEAU

COTEAUX DU LAYON

2017

LANGLOIS-CHATEAU

VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE

Depuis 1885

*De solides partenariats établis depuis plusieurs années avec des viticulteurs permettent de compléter la gamme des vins de domaine Langlois-Chateau. Ces vins sont vinifiés dans le respect du cahier des charges de la Maison : un contrôle minutieux est établi à chaque réception des vins.*

*Ce coteaux du Layon offre un superbe moelleux très équilibré !*

## VIGNOBLE

CÉPAGE : Chenin Blanc

TERROIRS : Caillouteux à dominante de schiste.

## VENDANGE

Vendange manuelle avec plusieurs tries.

Rendement : 35 HI/Ha

## VINIFICATION

Fermentation à basse température afin de conserver les arômes.

Mise en bouteille au printemps.

## DÉGUSTATION

**Robe** jaune paille.

**Nez** délicat avec des notes d'abricots confits.

**Bouche** ample et équilibrée.

**POTENTIEL DE GARDE** : 5 à 8 ans.

**TEMPÉRATURE IDÉALE DE SERVICE** : À servir entre 8 et 10°C.

## METS & VIN

*Ce vin moelleux conviendra avec des foies gras et de nombreux desserts...*

*(tarte tatin, poire belle Hélène, pain perdu...)*



Date des vendanges : Harvest date :	15/10/2017	Mise en bouteille : Bottling :	16/05/2018	
Alcool : Alcohol :	12,5%	PH :	3,54	
Acidité totale g(H2So4)/L : Total acidity :	5,73 g/L	Sucres résiduels : Residual sugar :	77 g/L	
Teneur en So2 total : Total So2 content :	Langlois-Chateau Coteau du Layon (330 mg/L)			
0	100	200	300	400
Teneur max. vin bio max. content organic wine				