

# LANGLOIS-CHATEAU

## SANCERRE ROUGE

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 Pinot Noir du Val de Loire se distingue par son fruit et ses notes gourmandes !*

### VIGNOBLE

CÉPAGE : Pinot Noir.

TERROIR : Silex.

### VENDANGE

Récolte à maturité optimale.

Rendements maîtrisé 55 Hl/Ha

### VINIFICATION

Macération en petites cuves inox thermorégulées avec remontages.

Élevage en cuves jusqu'au printemps.

### DÉGUSTATION

**Robe** vermeille.

**Nez** de fruits rouges mûrs, légèrement poivré.

**Bouche** souple accompagnée de tanins soyeux.

**POTENTIEL DE GARDE** : 3 ans.

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

### METS & VIN

*Très fruité, il accompagnera les poissons tout comme les viandes blanches. Ainsi que des fromages tendres comme le Brie de meaux, Brillat Savarin...*



Date des vendanges :	01/10/2017	Mise en bouteille :	20/06/2018		
Harvest date (from - to) :	15/10/2017	Bottling :			
Alcool :	12%	PH :	3,62		
Alcohol :		Sucres résiduels :	0		
Acidité totale g(H2SO4)/L :	3,30 g/L	Residual sugar :			
Total acidity :					
Teneur en So2 total :	Langlois-Chateau				
Total So2 content :	Sancerre Rouge (90 mg/L)				
	0	50	100	150	200
	Teneur max. vin bio max. content organic wine				