

DOMAINE LANGLOIS-CHATEAU SAUMUR BLANC 2018

Le Chenin Blanc dans toute sa splendeur, avec une fraîcheur toute en élégance.

VIGNOBLE

CÉPAGE : Chenin Blanc
TERROIRS : Silico-calcaires & Argilo-calcaires

VENDANGE

Vendange manuelle.
Rendements maîtrisés à 55 Hl/Ha.
Pressurage pneumatique quelques heures après la cueillette.

VINIFICATION

Fermentation en cuves inox thermorégulées à basse température pour conserver les arômes.
Élevage sur lies fines de 4 à 6 mois avec bâtonnage, jusqu'à la mise en bouteille au printemps.

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle, reflets dorés.
Nez intense aux arômes de fruits blancs et de fruits exotiques.
Bouche ample sur le fruit et la rondeur. Finale sur les agrumes.

POTENTIEL DE GARDE : De 3 à 5 ans.


À déguster jeune afin de profiter de son potentiel aromatique.

TEMPÉRATURE IDÉALE DE SERVICE : À servir entre 10 et 12°C.

METS & VIN

Ce vin subtil et élégant sera le compagnon idéal de poissons, crustacés cuits ou crus, asperges... et certains fromages à pâtes dures.



| | | | |
|--|-------------------|--|------------|
| Date des vendanges : Harvest date : | 10-25/ 09/2018 | Mise en bouteille : Bottling : | 10/04/2019 |
| Alcool : | 13% | PH : | 3,17 |
| Alcoolité : | | Sucres résiduels : Residual sugar : | 3,8 |
| Acidité totale g(H2So4)/L : Total acidity : | 5,30 g/L | | |
| Teneur en So2 total : Total So2 content : | | | |
| 0 50 100 150 200 | | | |
|  | | | |
| Domaine Langlois-Chateau Saumur Blanc (128 mg/L) Teneur max. vin bio max. content organic wine | | | |