

# LANGLOIS-CHATEAU

CHINON ROUGE  
2018

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 Chinon est un vin de plaisir, dont Rabelais serait fier !*

## VIGNOBLE

CÉPAGE : Cabernet Franc.  
TERROIR : Silico-calcaire.

## VENDANGE

Vendange manuelle et/ou machine en fonction de la maturité et des conditions de la récolte.  
Rendement : environ 55 Hl/Ha.

## VINIFICATION

Vendange entièrement égrappée.  
Macération en cuve en acier inoxydable thermorégulée.  
Élevage en cuve avec une mise en bouteille au printemps.

## DÉGUSTATION

**Robe** rubis.  
**Nez** délicat de fruits rouges (framboise et fraise...)  
**Bouche** ronde et fruitée.

**POTENTIEL DE GARDE** : 3 ans.

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

## METS & VIN

*Ce Cabernet Franc accompagnera à merveille les salades landaises, les viandes rouges grillées...*



Date des vendanges : <i>Harvest date (from – to) :</i>	01/10/2018 15/10/2018	Mise en bouteille : <i>Bottling :</i>	13/04/2019
Alcool : <i>Alcohol :</i>	13,5%	PH :	3,72
Acidité totale g(H2So4)/L : <i>Total acidity :</i>	3,30 g/L	Sucres résiduels : <i>Residual sugar :</i>	0
<b>Teneur en So2 total :</b> <i>Total So2 content :</i>			
0                      50                      100                      150                      200			
Langlois-Chateau Chinon (50 mg/L)		Teneur max. vin bio max. content organic wine	