

# LANGLOIS-CHATEAU

MUSCADET  
SÈVRE ET MAINE SUR LIE  
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 Muscadet de Sèvre et Maine, tiré sur lie diffère sensiblement des vins de son Appellation : un beau corps, du caractère et une belle complexité.*

*La mise en bouteille sur lie préserve sa fraîcheur et sa longévité.*

## VIGNOBLE

CÉPAGE : Melon de Bourgogne  
TERROIR : À dominante granitique...

## VENDANGE

Vendange mécanique à parfaite maturité.  
Rendement : 50 Hl/Ha

## VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuves enterrées.  
Fermentation, à basse température pour conserver les arômes.  
Élevage sur lie jusqu'à la mise en bouteille au domaine, au printemps.

## DÉGUSTATION

**Robe** jaune soutenue.  
**Nez** fruité aux notes d'agrumes.  
**Bouche** marquée par une attaque fraîche et acidulée avec une bonne persistance en finale.

**POTENTIEL DE GARDE** : De 2 à 3 ans.  
**TEMPÉRATURE IDÉALE DE SERVICE** :  
À servir entre 10 et 12°C.

## METS & VIN

*Il accompagne merveilleusement les crustacés, coquillages cuits, les poissons de Loire, sans oublier l'association naturelle avec les huîtres.*



Date des vendanges : Harvest date (from – to) :	15/09/2018 30/09/2018	Mise en bouteille : Bottling :	20/05/2019
Alcool : Alcohol :	12,5%	PH :	3,38
Acidité totale g(H2So4)/L : Total acidity :	4,09 g/L	Sucres résiduels : Residual sugar :	0,6
Teneur en So2 total :			
Total So2 content :			
0 50 100 150 200			
Langlois-Chateau Muscadet (100 mg/L)      Teneur max. vin bio max. content organic wine			