

LANGLOIS-CHATEAU

POUILLY FUMÉ 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.

Le Pouilly-Fumé reste un très joli berceau du cépage Sauvignon ...

VIGNOBLE

CÉPAGE : Sauvignon Blanc
TERROIR : Caillottes (pierres calcaires)

VENDANGE

Récolté à maturité optimale.
Vendange entièrement égrappée.

VINIFICATION

Fermentation traditionnelle en cuves inox à basse température.

DÉGUSTATION

Robe jaune pale avec des reflets argentés.
Nez intense et frais aux notes d'amandes et d'agrumes...
Bouche très fruitée soulignée par une agréable minéralité.

POTENTIEL DE GARDE : De 3 à 5 ans.

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

METS & VIN

Idéal sur tous les produits de la mer, il accompagnera également à merveille les fromages secs, comme le crottin de chavignol. Il peut aussi se déguster à l'apéritif.



Date des vendanges :	15/09/2018	Mise en bouteille :	17/04/2019	
Harvest date (from - to) :	30/09/2018	Bottling :		
Alcool :	13%	PH :	3,09	
Alcohol :		Sucres résiduels :	1,4	
Acidité totale g(H2So4)/L :	4,15 g/L	Residual sugar :		
Total acidity :				
Teneur en So2 total :				
Total So2 content :				
0	50	100	150	200
Langlois-Chateau Pouilly-Fumé (138 mg/L) Teneur max. vin bio max. content organic wine				