

LANGLOIS-CHATEAU

SAINT NICOLAS DE
BOURGUEIL
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 Saint Nicolas de Bourgueil, des vignes sur le sable, un vin sur le fruit...

VIGNOBLE

CÉPAGE : Cabernet Franc.

TERROIR : Sables et gravier sur un plateau situé entre le haut de la vallée et le lit de la Loire.

VENDANGE

Récolte à maturité optimale.

Vendange entièrement égrappée.

VINIFICATION

Macération en petites cuves inox thermorégulées.

DÉGUSTATION

Robe rubis.

Nez aux intenses arômes de violettes et de fruits rouges (framboise, fraise...)

Bouche souple et fruitée avec une soyeuse structure tannique.

POTENTIEL DE GARDE : 3 ans.

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

METS & VIN

Ce vin d'une grande finesse aromatique et gustative, sera le compagnon idéal de vos viandes blanches, de viandes rouges ou de poissons grillés...



Date des vendanges :	01/10/2017	Mise en bouteille :	19/06/2018	
Harvest date (from - to) :	15/10/2017	Bottling :		
Alcool :	12,5%	PH :	3,71	
Alcohol :		Sucres résiduels :	0	
Acidité totale g(H2So4)/L :	3,02 g/L	Residual sugar :		
Total acidity :				
Teneur en So2 total :				
Total So2 content :				
0	50	100	150	200
Langlois-Chateau Sancerre Rouge (60 mg/L) Teneur max. vin bio max. content organic wine				