



# LANGLOIS-CHATEAU

VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE

*Depuis 1885*

## POUILLY-FUMÉ Langlois-Chateau



Langlois-Chateau a développé un partenariat avec 3 viticulteurs depuis plus de 10 ans en sélectionnant les parcelles sur les terroirs de « caillottes ».

### Vignoble :

- Situation : Sur la rive droite de la Vallée de la Loire en face de l'Appellation Sancerre,
- Cépages : 100 % Sauvignon blanc
- Terroir : Argilo-calcaire, siliceux et sablonneux. Prédominance de pierre de calcaire en surface formant un tapis appelé *caillotes*

### Vinification :

- Fermentation traditionnelle en cuves inox à basse température

### Caractères :

- Robe jaune pâle avec des reflets gris,
- Nez intense et frais, d'amande, d'agrumes,
- Bouche fruitée et fraîche avec des notes minérales.

### Accords mets et vins :

Idéal sur tous les produits de la mer, il accompagnera également à merveille les fromages secs (par exemple le Crottin de Chavignol). Il peut aussi se déguster à l'apéritif.

**Température de service:** 8 à 10 °C

**Potentiel de garde :** 2 à 3 ans