



LANGLOIS-CHATEAU

VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE

Depuis 1885

SANCERRE ROUGE

Langlois-Chateau



Vignoble :

- Situation : Ste Gemme en Sancerrois,
- Cépages : Pinot noir (100%),
- Terroir : Silex

Vendange :

- Rendement : 55 hl/ha,
- Manuelle,

Vinification :

- Egrappage total,
- Macération en petites cuves inox thermorégulées avec pigeages du marc,
- Elevage en cuves jusqu'au printemps,

Caractères :

- Robe vermeille,
- Nez intense de griotte, légèrement épicé,
- Bouche souple, avec des tannins soyeux en fin de bouche.

Accords mets et vins :

Très fruité, il accompagnera les poissons tout comme les viandes blanches et les fromages tendres (par exemple le Brie de Meaux, Brillat Savarin ...)

Température de service ° :12° à 14° C

Potentiel de garde : Profiter de sa jeunesse et des arômes fruités !

Tel: 33 (0)241 40 21 40

St Hilaire-St Florent – B.P.57 – 49426 SAUMUR CEDEX – FRANCE
41 40 21 49- E-mail: contact@langlois-chateau.fr - Site Internet: www.langlois-chateau.fr