



# LANGLOIS-CHATEAU

VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE

*Depuis 1885*



## VIEILLES VIGNES DU DOMAINE LANGLOIS-CHATEAU SAUMUR-CHAMPIGNY 2011

### Vignoble :

Certification Terra Vitis (Agriculture Raisonnée)

- Superficie : 5 hectares répartis sur 4 excellentes parcelles :
  - le clos Chapin à Varrains (3,5 ha).
  - la mort aux oiseaux à Varrains (0,2 ha).
  - les Poyeux à Varrains (0,8 ha).
  - le Clos Breton à Chacé (0,5 ha).
- Cépages : Cabernet- Franc (100%)
- Age des vignes supérieur à 35 ans

### Vendange :

- Rendement : 45 hl/ha,
- Vendange : manuelle. Avec un tri à la vigne et aux chais (table de tri)

### Vinification :

- Egrappage total,
- Première Macération pré-fermentaire à froid de 3-4 jours afin d'extraire le fruit du Cabernet franc puis 3 à 4 semaines en petites cuves thermo-régulées (30 à 60 hl) avec identification et séparation des parcelles

### Elevage :

En fûts de chêne Français de 500 litres (30% fûts neufs) pendant 8 à 12 mois.

### Caractères :

Ce Vieilles Vignes Rouge du Domaine Langlois-Chateau 2011 présente une robe rubis très foncée tirant vers le noir. Au nez, des arômes de fruits mûrs et des notes de torréfaction se détachent, laissant entrevoir une bonne intégration de l'élevage en fûts. En bouche, une jolie matière se trouve sublimée par des tanins ronds et souples. Ce vin offre toutes les caractéristiques d'un très grand millésime. A apprécier dès aujourd'hui, il vieillira pourtant avec allégresse. Il saura encore surprendre dans quelques années et pourquoi pas décennies!

### Accords mets et vins :

Ce superbe Saumur-Champigny accompagnera à merveille une côte de bœuf, la plupart des gibiers ainsi que des fromages bien affinés.

**Température de service ° : 16-18°C**

**Potentiel de garde** : Vin à son apogée pouvant être conservé encore quelques années dans une bonne cave.

