



# LANGLOIS-CHATEAU

VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE

*Depuis 1885*

## VIEILLES VIGNES DU DOMAINE LANGLOIS-CHATEAU Coteaux de Saumur 2010

### Vignoble :

- Superficie : 0.65 Ha
- Situation : Dampierre sur Loire
- Exposition : Plein sud
- Cépage : Chenin (100%) en sélection massale
- Age : Plus de 50 ans

### Vendange :

- Date : 18 & 25 Octobre 2010
- Rendement: 2 Tries - 27 hl/ha avec une sélection grain par grain
- Vendange: manuelle en caisse de 25kg
- Pressage: pneumatique contrôlé.

### Vinification :

- 6 semaines de Fermentation alcoolique en pièces bourguignonnes de 225l (chêne français de la région Centre):  
1/3 de fûts neufs, 1/3 de fûts de un vin, 1/3 de fûts de deux vins,

### Elevage :

- Elevage sur lies totales, en fûts, pendant 12 mois avec bâtonnage

### Caractères :

- Couleur jaune dorée,
- Nez mêlant des arômes de fruits secs ou très mûrs,
- Une attaque et une bouche riche et pleine, avec des arômes confits. Une très belle longueur en bouche. Vin encore jeune, disposant d'un très bon potentiel de garde (10ans).

### Accords mets et vins :

Ce Vieilles Vignes coteaux de Saumur accompagnera aussi bien les foies gras que les fromages type Roquefort, Gorgonzola, Stilton ... Il pourra également être très apprécié comme apéritif ou sur des desserts par exemple une tarte Tatin.

**Température de service** : 12°C

**Potentiel de garde** : Minimum 10 ans

