



CHATEAU LANGLET
Rouge 2012
Appellation Graves
Grand Vin de Bordeaux

PRESENTATION DE LA PROPRIETE

Situé sur la commune de Cabanac-Villagrains, canton de La Brède, le Château Langlet est l'un des plus anciens crus de sa région. Il est référencé dans le guide « Bordeaux et ses vins » des éditions Féret de 1868, pour sa production en rouge et en blanc.

Il est depuis 1999 la propriété de la famille Jean Kressmann, qui applique une culture et une vinification traditionnelle, avec l'équipe technique du Château Latour-Martillac, Grand Cru Classé de Graves, afin de tirer le meilleur parti de ce terroir exceptionnel.

LE VIGNOBLE

Surface de production en rouge :	7,1 ha (surface totale : 8,6 ha)
Nature des sols :	Sols de petites graves de la période tertiaire couvertes d'argile et de sable
Encépagement :	80% Merlot ; 20% Cabernet Sauvignon
Taille :	Guyot double
Densité de plantation :	5500 pieds/ha
Age moyen du vignoble :	25 ans
Conduite du vignoble :	Culture traditionnelle avec entretien mécanique des sols. Protection raisonnée. Travaux en vert manuels : épamprage, dédoubleage, effeuillage, échardage, éclaircissage.

Vendanges :

Vendanges mécaniques.

Merlot : du 6 au 9 octobre 2012

Cabernet Sauvignon : le 16 octobre 2012

Vinifications :

Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées

Elevage : 12 mois en barrique de chêne français

(barriques neuves : 20%)



DEGUSTATION

Assemblage :	85 % Merlot - 15% Cabernet Sauvignon
Mise en bouteille :	Au château, en juillet 2014 – 45 000 bouteilles

« A la mise en bouteille, ce millésime 2012 dévoile un nez dense, fruité (cerises, mûres) et finement boisé. La bouche révèle une belle matière élégante et charmeuse autour de laquelle s'expriment des arômes de fruits rouges mûrs avec quelques notes de torréfaction. La finale est longue et finement réglissée. »