



**CHATEAU LANGLET**  
**Blanc 2014**  
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**

---

<b>Surface de production en blanc :</b>	1,5 ha (surface totale : 8,6 ha)
<b>Nature des sols :</b>	Sols de petites graves de la période tertiaire couvertes d'argile et de sable
<b>Encépagement :</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Taille :</b>	Guyot double
<b>Densité de plantation :</b>	5500 pieds/ha
<b>Age moyen du vignoble :</b>	5 ans
<b>Conduite du vignoble :</b>	Culture traditionnelle avec entretien mécanique des sols. Protection raisonnée. Travaux en vert manuels : épamprage, dédoubleage, effeuillage, échardage, éclaircissage.

### Vendanges :

Vendanges manuelles.

Sauvignon Blanc : du 4 au 10 septembre 2014

### Vinifications :

Fermentation alcoolique en barriques

Elevage : 6 mois en barrique de chêne français  
(barriques neuves : 10%)

Alcool : 13°



## **DEGUSTATION**

---

<b>Assemblage :</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Mise en bouteille :</b>	Au château, en avril 2015 – 6 000 bouteilles
<b>Commercialisation :</b>	Place de Bordeaux

« A la mise en bouteille, ce millésime 2014 offre un nez floral et fruité, faisant la part belle aux arômes d'agrumes (pamplemousse, zeste de citron). La bouche est fraîche, vive grâce une acidité toute maîtrisée, et offre des notes citronnées et de fruits blancs. La finale est d'une belle longueur. A consommer dans les 3 à 5 ans. »