



CHÂTEAU LANGLET

Rouge 2016

Appellation Graves
Grand Vin de Bordeaux

PRESENTATION DE LA PROPRIETE

Situé sur la commune de Cabanac-et-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, dédoublage, effeuillage, échardage, éclaircissage.

Vendanges :

Vendanges mécaniques

Merlot : le 4 octobre 2016

Cabernet Sauvignon : le 5 octobre 2016

Vinifications :

Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées

Elevage : 12 mois en barrique de chêne français

Barriques neuves : 20%

Alcool : 13,5°



DEGUSTATION

Assemblage : 90% Merlot - 10% Cabernet Sauvignon
Mise en bouteille : Au Château, en juin 2018 – 38500 bouteilles
Commercialisation : Place de Bordeaux

« Le Château Langlet 2016 présente une belle couleur grenat aux reflets brillants. Le nez dévoile des arômes de fruits noirs (cassis) et des notes légèrement fumées. La bouche est gourmande, constituée de tannins mûrs, souples et veloutés. La fin de bouche est longue et fraîche, sur des arômes fruités de noyaux de cerise. »