



CHATEAU LANGLET
Blanc 2015
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 blanc :	1,5 ha (surface totale : 8,6 ha)
Nature des sols :	Sols de petites graves de la période tertiaire couvertes d'argile et de sable
Encépagement :	100% Sauvignon Blanc
Taille :	Guyot double
Densité de plantation :	5500 pieds/ha
Age moyen du vignoble :	5 ans
Conduite du vignoble :	Culture traditionnelle avec entretien mécanique des sols. Protection raisonnée. Travaux en vert manuels : épamprage, dédoubleage, effeuillage, échardage, éclaircissage.

Vendanges :

Vendanges manuelles.

Sauvignon Blanc : le 1er septembre 2015

Vinifications :

Fermentation alcoolique en barriques

Elevage : 6 mois en barrique de chêne français

(barriques neuves : 10%)

Rendement : 28 hl/ha



DEGUSTATION

Assemblage :	100% Sauvignon Blanc
Mise en bouteille :	Au château, au printemps 2016 – 5000 bouteilles
Commercialisation :	Place de Bordeaux

« Le millésime 2015 du Château Langlet propose une robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez, très aromatique, dévoile d'agréables notes d'agrumes (pamplemousse, citron) et de fleurs. La bouche est vive, rafraichissante. Elle offre un équilibre très intéressant avec une belle trame acide et des arômes fruités d'agrumes blanc. La longueur est des plus plaisantes. A consommer dans les 2 à 4 ans. »