



CHATEAU LANGLET
Rouge 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 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, dédoublement, effeuillage, échardage, éclaircissage.

Vendanges :

Vendanges mécaniques.

Merlot : le 24 septembre 2015

Cabernet Sauvignon : le 5 octobre 2015

Vinifications :

Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées

Elevage : 12 mois en barrique de chêne français

(barriques neuves : 20%)

Alcool : 13,5°



DEGUSTATION

Assemblage :	85 % Merlot - 15% Cabernet Sauvignon
Mise en bouteille :	Au château, en juin 2017 - 35 000 bouteilles

« Le Château Langlet 2015 possède une couleur rouge profonde. Le nez est expressif et présente des arômes fondus du merlot aux nuances de grillé, cassis et cerise noire. La bouche est veloutée, charnue, constituée de tanins mûrs et puissants. La fin de bouche est longue douce et chaleureuse. »