



# CHÂTEAU LANGLET

## Rouge 2018

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 : du 25 au 26 septembre

Cabernet Sauvignon : du 9 au 10 octobre

#### Vinifications :

Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées

Elevage : 12 mois en barrique de chêne français

Barriques neuves : 20%

Alcool : 14°



### DEGUSTATION

---

**Assemblage :** 75% Merlot - 25% Cabernet Sauvignon  
**Mise en bouteille :** Au Château, en juin 2020 – 54 500 bouteilles  
**Commercialisation :** Place de Bordeaux

« La robe présente une couleur grenat, relativement soutenue, avec des reflets pourpres. Le nez est élégant, sur des arômes de fruits rouges et noirs, avec une touche légèrement grillée. L'attaque est souple et fraîche, marquée par un joli fruité et une douceur particulièrement plaisante. Les tannins sont élégants et racés. »