

Château LANGLET

Blanc 2021

Appellation Graves

Grand Vin de Bordeaux

CHÂTEAU
LANGLET



LA PROPRIÉTÉ

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. Depuis 2019, le Château Langlet est certifié Haute Valeur Environnementale (HVE).

LE VIGNOBLE

- *Surface de production* 1,46 Ha en blanc (surface totale : 10,61 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
- *Âge moyen du vignoble* 14 ans
- *Conduite du vignoble* Culture traditionnelle avec entretien mécanique des sols. Travaux en vert manuels : épamprage, dédoublement, effeuillage, échardage, éclaircissage. Protection raisonnée.

Vendanges

- Vendanges manuelles
- Sauvignon Blanc : le 16 septembre 2021

Vinifications

- Fermentation alcoolique en cuves inox
- Elevage : 6 mois sur lies
- Degré alcoolique : 13,5°



LA DÉGUSTATION

- *Assemblage* 100% Sauvignon Blanc
- *Mise en bouteille* Au Château, en mars 2022 – 5 000 bouteilles
- *Commercialisation* CVBG - Aquitaine Wine Company

Le Château Langlet 2021 présente une robe très pâle avec de jolis reflets brillants. Le nez révèle de délicates notes de fruits tropicaux (fruit de la passion), ainsi que des arômes d'agrumes tels que la bergamote et le pamplemousse. En bouche, la fraîcheur s'harmonise avec une très belle tension, offrant de la gourmandise et une pointe de minéralité.