



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* 9,16 Ha en rouge (surface totale : 10,61 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
- *Âge moyen du vignoble* 20 ans
- *Conduite du vignoble* Culture traditionnelle avec entretien mécanique des sols. Travaux en vert manuels : épamprage, dédoublage, effeuillage, échardage, éclaircissement. Protection raisonnée.

Vendanges

- Vendanges mécaniques
- Merlot : les 18 et 19 septembre
- Cabernet Sauvignon : le 26 septembre

Vinifications

- Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées
- Elevage : 12 mois en barrique de chêne français
- Barriques neuves : 20%
- Degré alcoolique : 14°



LA DÉGUSTATION

- *Assemblage* 62% Merlot - 38% Cabernet Sauvignon
- *Mise en bouteille* Au Château, en juillet 2021 – 35 000 bouteilles
- *Commercialisation* CVBG - Aquitaine Wine Company

La robe du Château Langlet rouge 2020 est intense aux reflets violacés. Son nez se définit par des arômes de fruits noirs et rouges croquants, comme la mûre et la cerise griotte. On découvre en bouche une belle rondeur, une suavité autour de fruits mûrs, saupoudrées de délicates notes d'épices et de réglisse. A consommer dans les 5 à 8 ans.