

# Château LANGLET

Blanc 2023

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, dédoubleage, effeuillage, échardage, éclaircissage. Protection raisonnée.

### Vendanges

- Vendanges manuelles
- Sauvignon Blanc : le 29 août 2023

### Vinifications

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



## LA DÉGUSTATION

- *Assemblage* 100% Sauvignon Blanc
- *Mise en bouteille* Au Château, en mars 2024 – 10 500 bouteilles
- *Commercialisation* Place de Bordeaux

Ce vin présente une robe jaune pâle. Le nez révèle des notes intenses de fruits tropicaux et des arômes subtils de pamplemousse. La bouche est gourmande sur des arômes de fruits exotiques (fruit de la passion et mangue). Ce vin est marqué à la fois par une belle tension et fraîcheur, mais également une étonnante rondeur.