

Château LANGLET

Rouge 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* 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, dédoublement, effeuillage, échardage, éclaircissage. Protection raisonnée.

### Vendanges

- Merlot : le 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 : 13°



## LA DÉGUSTATION

- *Assemblage* 59% Merlot - 41% Cabernet Sauvignon
- *Mise en bouteille* Au Château, en juin 2025 – 41 300 bouteilles
- *Commercialisation* CVBG - Aquitaine Wine Company

Belle robe sombre, avec des reflets violets. Le nez est frais, floral, avec des notes de fruits noirs. L'attaque est franche et fraîche, avec une touche légèrement mentholée. Le vin est ample, souple. Les tannins jeunes offrent une structure prometteuse. Un soupçon d'amertume en finale rappelle les complexes arômes de café et de boisé.

S.A.S. VIGNOBLES JEAN KRESSMANN – 33650 Martillac – France

Tél : +33 (0)5 57 97 71 11 – Fax : +33 (0)5 57 97 71 17 – [chateau@latourmartillac.com](mailto:chateau@latourmartillac.com) – [www.latourmartillac.com](http://www.latourmartillac.com)