



CHÂTEAU LANGLET

BLANC 2025

APPELLATION GRAVES

Grand vin de Bordeaux



DOMAINE



Propriétaire Famille Jean Kressmann
depuis 1999



Appellation AOC Graves



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.

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 15 ans



Conduite du vignoble Culture traditionnelle avec entretien mécanique des sols. Travaux en vert manuels : épamprage, dédoubleage, effeuillage, échardage, éclaircissage. Protection raisonnée.



Certification Haute Valeur Environnementale (HVE3)

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME 2025

À la suite d'un hiver sec et doux, ponctué de quelques épisodes de froid en février, le débourrement est intervenu début avril dans des conditions favorables. La croissance de la vigne s'est poursuivie de manière régulière tout au long du printemps. La floraison, amorcée à la fin du mois de mai, a été rapide et homogène, suivie d'une excellente nouaison. La contrainte hydrique, qui s'est progressivement installée au cours de l'été, a naturellement limité la taille des baies tout en favorisant la concentration des composés phénoliques. La véraison, débutée à la fin juillet, s'est déroulée rapidement et de façon homogène sur l'ensemble du vignoble. Les conditions chaudes et sèches de la fin du cycle végétatif ont permis une maturation lente et régulière des raisins, leur offrant une maturité optimale tout en préservant un excellent état sanitaire jusqu'aux vendanges.

**Cycle de la vigne**

- Débourrement : 2ème semaine d'avril
- Floraison : du 28 mai au 02 juin
- Mi-véraison : 26 juillet

**Vendanges**

- Sauvignon Blanc : 20 août

**Vinifications**

- Fermentation alcoolique en cuves inox
- Élevage : 6 mois sur lies
- Degré alcoolique : 13% vol.
- Analyse : AT : 3,99 | pH : 3,16 | GF : 0,31 | AV : 0,35

DÉGUSTATION



Assemblage 100% Sauvignon Blanc
Mise en bouteille Au Château, en mars 2026 - 4 500 bouteilles
Commercialisation CVBG - Aquitaine Wine Company (USA)

La robe jaune pâle aux reflets verts séduit par sa brillance éclatante. Le nez s'ouvre sur des arômes expressifs d'agrumes et de fruits exotiques, dominés par la mangue et le fruit de la passion. La bouche, fraîche et gourmande, prolonge fidèlement cette palette aromatique. Équilibré, vif et rafraîchissant, ce vin offre une belle longueur en finale.

SERVICE



Potentiel de garde
3 ans



Température de service
10-12°C



Ouverture du flacon
À déguster dès l'ouverture.



Accords mets & vins
Apéritif, poissons, fruits de mer et crustacés