



CHÂTEAU LANGLET

ROUGE 2024

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



Certification Haute Valeur Environnementale (HVE3)

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME 2024

Après un hiver exceptionnellement doux et pluvieux, le débourrement est intervenu avec un léger retard. Le printemps, marqué par des conditions durablement humides et une forte pression du mildiou, a entraîné une floraison étalée et tardive, accompagnée de phénomènes de coulure et de millerandage, notamment sur les merlots. À partir de la fin juillet, le retour d'un temps plus chaud et plus sec a favorisé la progression de la véraison et une maturation régulière des raisins. Les vendanges, réalisées dans un contexte météorologique instable, ont nécessité une surveillance attentive du vignoble et un tri rigoureux des raisins afin de préserver la qualité de la récolte.

*Cycle de la vigne*

- Débourrement : à partir de mi-mars
- Mi-floraison : 10 juin
- Mi-véraison : 16 août

*Vendanges*

- Merlot : 24 septembre
- Cabernet-Sauvignon : 02 octobre

*Vinifications*

- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées
- Élevage : 12 mois en barrique de chêne français
- Degré alcoolique : 12,5% vol.
- Analyse : AT : 3,01 | pH : 3,6 | GF : 0 | AV : 0,39

DÉGUSTATION



Assemblage 60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon
Mise en bouteille Au Château, en juin 2026 - 38 000 bouteilles
Commercialisation CVBG - Aquitaine Wine Company (USA)

La robe présente une belle teinte rubis brillante. Le nez, expressif et élégant, révèle des arômes de fruits rouges mûrs, dominés par la griotte, relevés de délicates notes mentholées. En bouche, le vin séduit par sa fraîcheur et son équilibre, offrant une belle expression de fruits rouges croquants. Les tanins, fins et soyeux, soutiennent une texture harmonieuse et une bouche tout en finesse. La finale, gourmande et persistante, prolonge avec élégance l'éclat du fruit.

SERVICE



Potentiel de garde
5/8 ans



Température de service
16-18°C



Ouverture du flacon
À déguster dès l'ouverture.



Accords mets & vins
Apéritif, viandes rouges, charcuteries, fromages affinés, desserts chocolatés.