

CUVÉE PRESTIGE 2015 BLANC

CATHERINE ET MICHEL LANGLOIS



Vignobles de France Régions viticoles Centre Loire

Ce blanc aux arômes de vanille peut accompagner un poisson, des crustacés ou encore du poulet.

- Chardonnay 100 %

Accords mets et vins

Poulet à la crème, poisson à chair ferme type lotte à l'armoricaine et fricassée d'escargot.

Détails

Millesime : 2015

Degrès : 12,5 %

Viticulture : Raisonnée

Primeur : non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Chardonnay

Région : Centre Loire

Packaging : carton de 6

Domaine : Domaine Catherine et Michel Langlois

Couleur : Blanc

Effervescent : non

Appellation : IGP Val de Loire

Bio : non

Dégustation

Robe : Jaune pâle

Nez : Arômes briochés

Bouche : Sur les arômes de vanille et de fumé

Finale : Belle longueur

Garde : 5 à 6 ans

Température de service : 10°

Caractéristiques

Terroir : Calcaire -coteaux pentus caillouteux

Cépage : Chardonnay 100%

Vendange : Mécaniques

Viticulture : Raisonnée

Elevage : 1 an fût de chêne sans fermentation malolactique

HISTOIRE DU DOMAINE

Le domaineLe vignoble de Catherine et Michel Langlois se situe à Pougny entre Sancerre et Pouilly-sur-Loire dans le département de la Nièvre. Le domaine de 17 ha est à proximité de Cosne-sur-Loire.Très liés à cette terre et aux valeurs qui s'y rattachent Catherine et Michel ont pris le domaine en main en 1996 et se sont appliqués à diversifier le vignoble et à acquérir de nouvelles vignes dans l'aire du Pouilly-Fumé, du Coteaux du Giennois et des Vins de Pays.Passionnés et énergiques, Catherine et Michel mettent un point d'honneur à faire reconnaître ce nouveau vignoble qu'est le Coteaux du Giennois en Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1998.Voisin du célèbre vignoble Sancerrois, le Coteaux du Giennois mérite à juste titre ses lettres de noblesse.

