

CUVÉE PRESTIGE 2015 BLANC

DOMAINE 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
 Degrés : 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

Caractéristiques

Terroir : Calcaire -coteaux pentus caillouteux
 Cépage : Chardonnay 100%
 Vendange : Mécaniques
 Viticulture : Raisonnée
 Elevage : 1 an fût de chêne sans fermentation malolactique

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°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le domaine Le 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.

