



CHÂTEAU LANGLAIS

PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION



● VIGNOBLE

SURFACE	12 Ha
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
TERROIR	Argilo-calcaire, sous-sol rocheux
CEPAGES	70 % Merlot - 25 % Cabernet Franc - 5% Cabernet Sauvignon
MÉTHODE DE CULTURE	Biologique

● VINIFICATION

Levures autochtones

Vinification en cuves inox thermo-régulées

Longue cuaison (un mois)

Elevage en fûts de chêne français pendant 12 à 18 mois (30% fûts neufs)

● NOTES DE DÉGUSTATION

COULEUR	Rouge grenat
NEZ	Nez de très belle intensité, à la fois minéral, fruité et boisé
BOUCHE	Bouche fraîche et souple - Vin fruité et épiceé aux tanins fins Vin puissant dont la structure lui confère densité et richesse