



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 cuvaison (un mois)

Élevage 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 épicé aux tanins fins
Vin puissant dont la structure lui confère densité et richesse