
CATHERINE ET MICHEL LANGLOIS



Accords mets et vins

Fruits de mer, terrines de poisson, et fromage de chèvre s'associeront bien avec ce blanc.

Détails

Domaine : Domaine Catherine et Michel Langlois

Couleur : Blanc

Millesime : 2018

Degrès : 12,5 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Sauvignon

Région : Centre Loire

Packaging : carton de 6

Appellation : IGP Val de Loire

Caractéristiques

Terroir : Marnes kimméridgiennes (argile, calcaires, coquillages)

Cépage : Sauvignon 100%

Vendange : Mécaniques

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Pressurage lent, en cuves thermo régulées

Elevage : Sur lies fines

Dégustation

Robe : Jaune pâle

Bouche : Belle fraîcheur, notes d'agrumes, principalement citronnées

Garde : 3 à 4 ans

Température de service : 10°

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.

