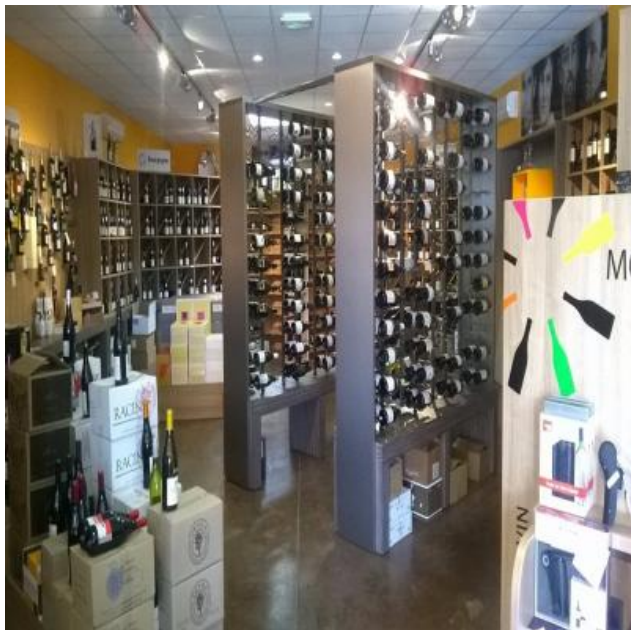


CATHERINE ET MICHEL LANGLOIS



Accords mets et vins

Grillades estivales et conviviales. Aiguillette de poulet, boudins blancs aux pommes, filet mignon de porc, sushi.

Détails

Degrès : 13,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Pinot noir, Gamay
Région : Centre Loire
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Côteaux du Giennois
Couleur : Rouge
Millesime : 2018
Domaine : Domaine Catherine et Michel Langlois

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire, riche en oligoéléments, indispensables à l'expression aromatique et à la finesse du pinot noir
Cépage : 80% Pinot Noir, 20% Gamay
Vendange : Mécanique
Viticulture : Raisonnée et écoresponsable : enherbement naturelle maîtrisé par le binage pour limiter l'érosion et favoriser la vie du sol.
Elevage : En sous sol pendant 12 mois

Dégustation

Robe : Rouge grenat avec reflet acajou.
Nez : Notes de nori et de réglisse au premier de nez, suivi par des fragrances de confitures de fruits rouges, de cassis sur un fond épicé de muscade et de thym.
Bouche : Attaque précise sur un équilibre frais dominé par des arômes de petits fruits rouges.
Finale : Une finale de poudre de cacao noir.
Garde : 3 à 5 ans

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.

