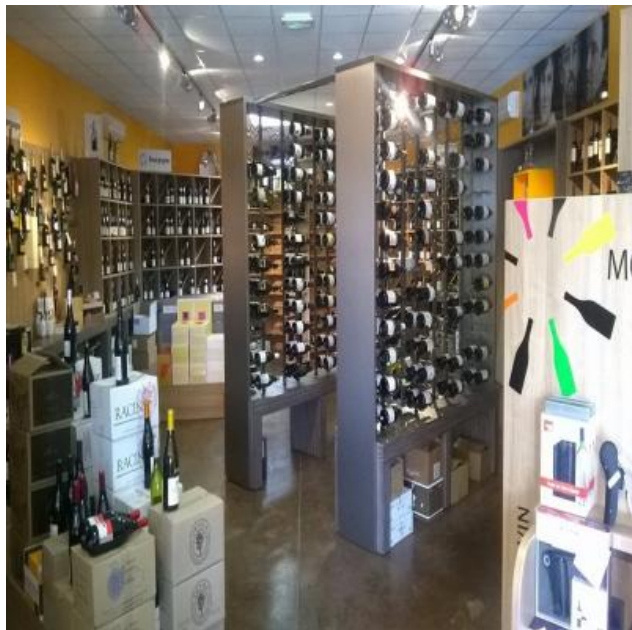


CATHERINE ET MICHEL LANGLOIS



Accords mets et vins

Apéritif convivial entre amis. Gambas aux agrumes, terrines de saumon, fruits de mer, pintade rôtie aux épices, crottin de chavignol.

Détails

Degrès : 13,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sauvignon
Région : Centre Loire
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Côteaux du Giennois
Couleur : Blanc
Millesime : 2019
Domaine : Domaine Catherine et Michel Langlois

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire, riche en oligoéléments, indispensables à l'expression aromatique et à la finesse des charmes
Cépage : 100% Sauvignon
Vendange : Mécanique
Viticulture : Raisonnée et écoresponsable : enherbement naturel maîtrisé par le binage pour limiter l'érosion et favoriser la vie du sol.
Elevage : En inox avec remontage des lies pendant 2 mois

Dégustation

Robe : Jaune pâle aux reflets argentés
Nez : Premier nez de notes exotiques et citronnées qui précèdent un second nez de fragrance de poire et de peau de pêche sur un léger fond minéral
Bouche : Attaque souple, fraîche et citronnées dans la continuité des arômes du premier nez.
Finale : La finale rappelle les fruits mûrs et des notes de pêches-abricots.
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.

