CUVÉE PRESTIGE 2015 BLANC

CATHERINE ET MICHEL LANGLOIS

Vignobles de France Régions viticoles Centre Loire

Ce blanc aux arômes de vanille peut accompagner un poisson, des crustacés ou encore du poulet.

- Chardonnay 100 %

Accords mets et vins

Poulet à la crème, poisson à chair ferme type lotte à l'armoricaine et fricassée d'escargot.

Détails

Domaine : Domaine Catherine et Michel Langlois
Couleur : Blanc
Effervescent : non
Millesime : 2015
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Raisonnée
Primeur : non
Bio : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay
Région : Centre Loire
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Val de Loire

Dégustation

Robe : Jaune pâle
Nez : Arômes briochés
Bouche : Sur les arômes de vanille et de fumé
Finale : Belle longueur
Garde : 5 à 6 ans
Température de service : 10°

Caractéristiques

Terroir : Calcaire -coteaux pentus caillouteux
Cépage : Chardonnay 100%
Vendange : Mécaniques
Viticulture : Raisonnée
Elevage : 1 an fût de chêne sans fermentation malolactique

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.