

LANGLOIS, Clos Breton 2020, AOP Saumur Champigny, cultivé en agriculture bio



LANGLOIS

L'expression de notre savoir-faire vigneron

Née au cœur du Bourg, parcelle emblématique de l'appellation Saumur Champigny, cette cuvée exprime la noblesse et la richesse de son terroir. Élevée avec soin, elle révèle un fruit mûr et charnu, une texture soyeuse et une longueur remarquable, témoignant du savoir-faire vigneron de la Maison Langlois.

-  Une robe pourpre, profonde et intense.
-  Riche et expressif, le bouquet s'ouvre sur des arômes de cerise noire et de framboise, soulignés par des notes boisées subtiles et une pointe d'épices.
-  L'attaque, pleine et soyeuse, déploie un fruit mûr, soutenu par des tanins fins et élégants. La longue finale racée, ponctuée de nuances délicate de pruneau, exprime puissance, finesse et équilibre.

Caractéristiques techniques

AOP Saumur – Champigny
| Millésime 2020

- Taux d'alcool : 14%
- Parcelle d'un hectare située sur la commune de Chacé, elle est majoritairement composée de vignes plantées dans les années 1950-1960, complétées par une jeune plantation en 2000. Conduites à des rendements maîtrisés de 30 hl/ha, elles s'enracinent profondément dans un sol riche et calcaire, permettant au vin d'exprimer toute la puissance, l'élégance et la complexité du Saumur-Champigny.
- Vendanges à la main avec des caisses de petite hauteur (40 cm) pour préserver l'intégrité des baies jusqu'au chai en évitant leur autopressurage, mais aussi pour assurer leur transvasement en douceur.

Cépage : 100% Cabernet-Franc
Terroir : Argilo-calcaire

Sous une fine couche sablo-argileux, la roche calcaire tendre du sous-sol apporte au vin une structure élégante et des tanins souples.

Date de vendanges : 25 septembre 2020

Vinification noble en fut bourguignon, chêne français de 228 litres

- Dans les heures qui suivent la vendange, égrappage total de la récolte avant macération
- Macération de 4 à 6 semaines en petites cuves thermorégulées
- Ecoulage en fûts de chêne pour effectuer la fermentation malolactique
- Élevage noble pendant 12 mois en fûts bourguignons de chêne français (228 L), dont 70% de fut neuf, 30% de fut 1 vin, ce qui apporte des tanins souples et soyeux, tout en préservant l'expression pure du terroir ligérien.
- Sélection puis assemblage des meilleurs fûts

Le style Langlois

- Des raisins récoltés à maturité optimale pour explorer toute leur complexité aromatique et conserver leur fraîcheur.



Riche
Equilibre
Soyeux



Potentiel de garde : dans une cave maintenue à température constante, le millésime conserve sa belle expression pendant au moins 10 ans.



Servi entre 16 et 18 °C, cette cuvée révèle toute sa profondeur et son élégance. Elle se marie à des plats de gastronomie fine, comme un magret de canard grillé, un gigot d'agneau rôti aux herbes de Provence ou une côte de bœuf persillée et maturée. Pour un accord plus délicat, il accompagne également des fromages affinés tels qu'un vieux Comté ou un Sainte-Maure-de-Touraine, sublimant la complexité et la finesse de ce vin.



Distribué dans le réseau CHR et chez les cavistes
Disponible sur le site www.langlois-cremantdeloire.fr