

---

## CATHERINE ET MICHEL LANGLOIS

---



### Accords mets et vins

Se sert accompagné de mets exotiques, de grillades, ou de salades fraîcheur.

### Détails

**Effervescent** : non

**Degrès** : 12,5 %

**Primeur** : non

**Packaging** : carton de 6

**Domaine** : Domaine Catherine et Michel Langlois

**Couleur** : Rosé

**Région** : Centre Loire

**Appellation** : AOP Côteaux du Giennois

**Cépages** : Gamay, Pinot noir

**Bio** : non

**Viticulture** : Raisonnée

**Millesime** : 2018

**Contenance** : 0,75 L

### Caractéristiques

**Terroir** : Marnes kimméridgiennes, sol argilo calcaire

**Cépage** : Pinot noir 70%, Gamay 30%

**Vendange** : Mécaniques

**Viticulture** : Raisonnée

**Vinification** : Pressurage lent pour gamay, pinot de saignée

**Elevage** : Fermentation basse température

### Dégustation

**Robe** : Corail intense

**Nez** : Frais et acidulé

**Bouche** : Belle longueur sur finale aux notes d'agrumes

**Garde** : 2 à 3 ans

**Température de service** : 8° à 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.

