



CHÂTEAU LANGOIRAN

BORDEAUX BLANC SEC



Le Château Langoiran porte le même nom que la commune où il est situé, à 25 kilomètres au sud-est de Bordeaux, sur la rive droite de la Garonne. Les vins du Château Langoiran bénéficient d'une vinification méticuleuse ainsi que d'un vieillissement optimal en fûts de chêne français dans la cave souterraine datant du XVII^{ème} siècle. Aujourd'hui, le Château Langoiran est ouvert au public pour des visites quotidiennes. Sa cave souterraine, la particularité du terroir Cadillac Côtes de Bordeaux, l'histoire de la région et la beauté des paysages sont autant de raisons de venir découvrir la philosophie viticole de la famille Gonfrier.



A.O.C. : Bordeaux blanc sec

Commune : Langoiran

Superficie du vignoble : 10 hectares

Terroir : Coteaux argilo-graveleux

Encépagement : 70% Sauvignon
30% Sémillon

Age moyen des vignes : 20 ans

Viticulture : Taille traditionnelle bordelaise à deux bois avec pliage à plat. Enherbement maîtrisé des rangs de vignes ou travail mécanique afin d'améliorer la vitalité des sols et la biodiversité. "Travaux en vert" réalisés manuellement pour favoriser une répartition homogène et une bonne aération des grappes. Vendanges mécaniques.



L'ensemble du vignoble est conduit en viticulture durable certifiée Haute Valeur Environnementale et nous sommes engagés dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) certifiée par Ecovadis.

Vinification : Les raisins sont vendangés au maximum de leur potentiel aromatique. Macération des baies sous gaz inerte pour capter le meilleur des pellicules de raisins, puis pressurage délicat et fragmenté. Clarification du moût puis fermentation alcoolique sous température contrôlée (18°C). Un tiers du vin est fermenté en barriques de chêne français.

Élevage : Sur lies fines en cuves inox et en partie en barriques de 225L pour une durée de 6 mois, puis assemblage.

Notes de dégustation

La robe présente de légers reflets verts. Nez puissant aux notes d'agrumes et de fruits à chair blanche, assorti de légères touches fumées. Bouche franche et minérale, dense, avec du fruit et de la vivacité. Un joli blanc de caractère.

Millésime 2023: 90 PTS
Millésime 2024: 89 PTS

JAMES SUCKLING.COM

WINEENTHUSIAST

2 ★ Le Guide Hachette des Vins 2026



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX