



# CHÂTEAU LANGOIRAN

## CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX



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<sup>ème</sup> 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. : Cadillac Côtes de Bordeaux

Commune : Langoiran

Superficie du vignoble : 15 hectares

Terroir : Argilo-calcaire avec zones graveleuses sur sol calcaire

Encépagement : 75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon

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 certifié Haute Valeur Environnementale et nous sommes engagés dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprise (RSE) certifiée par Ecovadis.

Vinification : Eraflage, foulage et encuvage. Macération pré-fermentaire à froid de 72 heures pour extraire délicatement de la couleur et du fruit. Fermentation en cuves inox thermo-régulées. La macération est prolongée afin d'obtenir un vin puissant et concentré.

Elevage : En barriques de chêne français pendant 12 mois, dans nos chais calcaires souterrains. (1/3 en barriques neuves).

Notes de dégustation:

La robe du Château Langoiran est d'une couleur rubis soutenue. Les jolis arômes de fruits rouges et d'épices apportent une très belle complexité aromatique. La bouche est puissante et structurée, le boisé fondu et les tanins soyeux confèrent au vin une réelle souplesse et un bel équilibre en finale.

Millésime 2019 : 91 PTS 88 PTS 88 PTS

1 ★ Le Guide Hachette des Vins 2023

Millésime 2020 : Médaille d'Argent, Concours Général Agricole Paris 2023

94 PTS 90 PTS   
90 PTS 89 PTS

Millésime 2021 : Médaille d'Argent, Concours des Vins de Bordeaux 2023

91 PTS 88 PTS

Millésime 2022 : Médaille d'Argent, Concours des Vins de Bordeaux 2024

1 ★ Le Guide Hachette des Vins 2025  
91 PTS 89 PTS

Millésime 2023 : Médaille d'Argent, Concours des Vins de Bordeaux 2025

1 ★ Le Guide Hachette des Vins 2026



VIGNOBLES GONFRIER  
BORDEAUX