



Domaine Langoureau Sylvain

Bourgogne Aligoté

Cépage

Aligoté

Vinification

La culture des vignes traditionnelle avec labourage, rendements maîtrisés, traitements raisonnés et limités valorisent la typicité de chaque parcelle. Vendanges manuelles, vinification traditionnelle, élevage (maximum 30% de fût neuf) assez courts (moins de 1 an et la mise se fait toujours avant la prochaine vendange), les vins sont élevés sur lies fines avec très peu de batonnages (Sylvain préfère une remise en suspension naturelle des lies par les fermentations).

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél : +33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com



Bourgogne

Domaine Langoureau Sylvain

Surface du Domaine

9 hectares

Travail de la vigne

Le travail de la vigne se fait traditionnellement, de façon raisonnée et s'adapte selon les conditions météorologiques.
La vendange reste manuelle à 100% et le tri est effectué directement dans les vignes.

Historique

Le domaine Sylvain LANGOUREAU est une exploitation familiale reprise par Sylvain en 1988.
Essentiellement en chardonnay sur les communes de Saint Aubin, Chassagne Mt, Puligny Mt et Meursault. Au total, 16 appellations sont proposées à la vente (14 blancs et 2 rouges)

Les plus du domaine

Les vins sont travaillés sur la finesse, la subtilité et l'élégance.

En quelques mots

Précis, simple et très méticuleux

Le domaine familial (9ha) produit 90% de blanc (chardonnay et aligoté) et 10% de pinot noir.

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com