

Château Langoiran

Premières Côtes de Bordeaux Rouge

LA VIE DU VIGNOBLE

• Avril Mai Juin : Le Cycle de la Vigne

- Le mois d'Avril : Réveil de la vigne (débourrement), développement des futurs rameaux.
- Le mois de Mai : Développement des feuilles (surface foliaire) et formation des grappes.
- Le mois de Juin : Floraison : Théoriquement, nous vendangerons dans 100 jours.
Fécondation : Moment crucial de l'année, les fleurs peuvent avorter, c'est la coulure.

- Nous devons :
- Positionner et attacher les rameaux pour les maintenir à la verticale : Il s'agit du lavage.
 - Entretenir l'inter rang: Par tonte ou par travail du sol (aération).
 - Enlever les petites pousses végétales indésirables : C'est l'épamprage.

LA VIE DU CHATEAU

• Les Journées Portes Ouvertes : Week-end de la Pentecôte : Les 22 et 23 Mai 2010

Comme tous les ans, nous serons heureux de vous recevoir au Château LANGOIRAN pour découvrir les nouveaux millésimes, notamment la Cuvée Prestige 2008.

Pour nous accompagner : Les Pâtés et Foies Gras de la Ferme ESLOUS (Landes)

• Le Rosé 2009 : Quel millésime ! Quelle réussite !!

La production de Bordeaux Rosé complète bien notre gamme au Château LANGOIRAN. La demande augmente tous les ans, nous commençons même à l'exporter en Europe.

Le millésime 2009 a vraiment été très beau avec une superbe arrière saison. Le Rosé 2009 est très réussi, avec des notes de petits fruits rouges rappelant la fraise des bois et la framboise.

Il est dorénavant en vente en Bouteilles et en Fontaines à vin de 5 litres.



GROS PLAN SUR... MEDAILLE D'OR CONCOURS GENERAL AGRICOLE : PARIS

Concours Général Agricole de Paris

- Le Concours Général Agricole a lieu tous les ans à l'occasion du Salon de l'Agriculture à Paris, c'est le Concours le plus reconnu en France et l'un des plus stricts en terme de sélection.

Château LANGOIRAN Cuvée Prestige 2008

Robe : Profonde, brillante, rubis soutenu.

Nez : Arômes de fruits rouges et d'épices, touche minérale.

Bouche : Les arômes de fruits rouges sont relevés par des notes d'épices et de réglisse. Les tanins sont très fins et soyeux, la structure puissante et équilibrée.

Nous recommandons de la consommer dès maintenant pour profiter pleinement de ses arômes fruités. Pour les amateurs de vins plus évolués, une garde 6 à 7 ans lui sera profitable.

Il sera parfait avec un magret de canard, un gigot d'agneau rôti, une côte de bœuf au barbecue ou bien sûr en accompagnement d'un fromage de vache comme un Brie.

Médaille d'Or

Nous sommes heureux de vous annoncer que le Château LANGOIRAN Cuvée Prestige 2008 a reçu une Médaille d'Or.

Le travail, les investissements : la qualité est au rendez-vous.

Château LANGOIRAN Cuvée Prestige 2008 :



LE MOT DE LA FIN

La dégustation de notre CADILLAC 2007 en apéritif et de notre Cuvée La Gravière 2008 avec une belle pièce de bœuf vous apporteront beaucoup de plaisir....

Merci de votre fidélité, Nicolas et Florence FILOU, Sylvain GIRARD et Eric RENAUD
La satisfaction de nos clients et le « Bouche à Oreille » sont les deux moteurs de notre réussite.