

Domaine Langlois

Caractéristiques

Région : Vallée de la Loire

Appellations : Coteaux du Giennois, Pouilly-Fumé, Sancerre

Couleurs : Blanc, Rouge, Rosé (selon appellations)

Principaux cépages : Sauvignon blanc, Pinot noir (cépages majeurs du Centre-Loire)

Le Domaine Langlois est un vignoble familial de Centre-Loire, établi sur les coteaux qui bordent la Loire et ses affluents, où cinq générations de vignerons se succèdent pour faire vivre ce patrimoine.

Le domaine cultive avant tout le Sauvignon blanc et le Pinot noir, qu'il décline en AOP Coteaux du Giennois, AOP Pouilly-Fumé, IGP Val de Loire et, par sélection, une cuvée de Sancerre qui vient compléter la gamme.

Les parcelles, réparties sur différents terroirs, offrent une diversité de sols (argilo-calcaires, silex, marnes) qui donnent naissance à des vins expressifs, marqués par la fraîcheur ligérienne.

Engagé en agriculture biologique, le domaine met en avant un travail attentif des vignes, le respect de l'environnement et une conduite culturale en harmonie avec le paysage de coteaux.

Les gammes se structurent autour de cuvées « cépage » en IGP Val de Loire, de classiques AOC regroupés sous la gamme « Terroir » (Coteaux du Giennois, Pouilly-Fumé, Sancerre) et de cuvées « Prestige » issues d'élevages plus longs, destinées à la garde et à la gastronomie.

À côté de ses vins, le domaine produit également une crème de cassis réputée, qui conclut souvent les dégustations et témoigne d'un savoir-faire élargi autour des fruits du terroir.

La totalité de ce vignoble possède la certification Terra Vitis (viticulture raisonnée). 30 hectares du Domaine sont d'ailleurs en conversion biologique (labellisation en 2020).