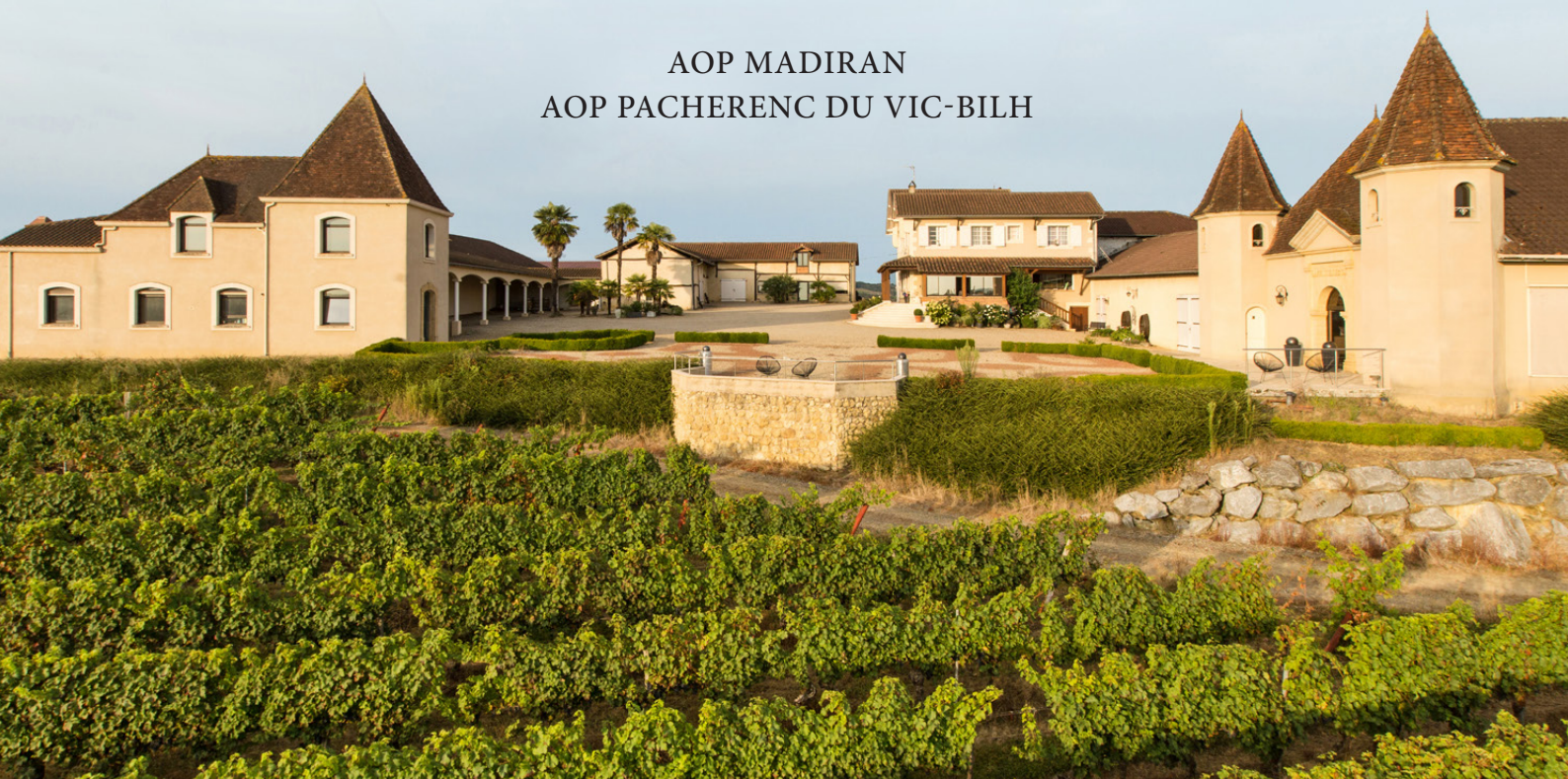


Château Laffitte-Teston



AOP MADIRAN
AOP PACHERENC DU VIC-BILH



PRÉSENTATION



FICHE TECHNIQUE

Vins produits AOP Madiran, AOP Pacherenc du Vic-Bilh sec et moelleux, IGP Côtes de Gascogne.

Superficie 55 Ha sur 5 îlots

Encépagement : Rouge : 80 % de Tannat, 10 % de Cabernet Franc, 10 % de Cabernet Sauvignon.

Blanc : 70 % de Petit Manseng, 20 % de Gros Manseng, 10 % de Petit Courbu.

Terroir argilo-calcaires, gravette, grepp (tuffau).



Age des vignes moyenne de 40 ans.

Densité / rendement Moyenne de 5 000 pieds/hectare. 40 hl/ha pour les Pacherenc, 40 hl/ha pour les Madiran.

Travail taille guyot simple. Ébourgeonnage (manuel). Effeuilage manuel et mécanique. Vendanges manuelles suivies d'un tri sévère.

Cuverie 28 cuves béton et 33 cuves inox de petite contenance thermo-régulées.

Chai d'élevage à température régulée tout au long de l'année. 500 Barriques (1/3 neuves, 1/3 un vin, 1/3 deux vins).

Production annuelle moyenne

200 000 bouteilles en AOP, 40 000 en IGP Côtes de Gascogne sur le Domaine Teston.



LES LAFFITTE EN QUELQUES MOTS

Producteurs des AOP Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh sec et moelleux, IGP Côtes de Gascogne.

Château Laffitte Teston : Propriété familiale depuis **4 générations**.

Une **qualité de vin** très régulière et une gamme variée où les **cuvées haut de gamme** représentent 60 % de la production.



Un style de **vin gourmand et très bien équilibré** grâce à une maîtrise du cépage Tannat avec des vignes situées sur des terroirs remarquables et très bien exposés.

Un univers guidé par des valeurs et une **véritable passion**.

Un savoir-faire : Une région, un art de vivre et nos appellations chevillées au corps.

Un travail dans **le plus grand respect** des consommateurs épicuriens qui nous honorent de leur amitié.



Un site remarquable avec ses chais souterrains et une vue panoramique surplombant un cirque de vignes et un lac collinaire.

Un esprit de **convivialité** et une **qualité d'accueil** qui est notre âme.

Le viticulteur de l'appellation le plus récompensé avec **39 médailles** sur les 38 dernières années au concours général agricole Paris.



LE "PACHERENC"

vu par
LA FAMILLE LAFFITTE



*Complexité et finesse
pour ce grand blanc
aux vertus gastronomiques.*

*Un moelleux qui sait
garder sa fraîcheur
pour une gourmandise
incomparable.*



ERICKA

AOP Pacherenc du Vic-Bilh - Sec

Cépages : 70 % Petit Manseng, 20 % Gros Manseng
10 % Petit Courbu

Sol : Argilo-calcaire

Densité : 5 200 pieds/ha.

Rendement : 60 hl/ha.

Vendange : Manuelle.

Le Gros Manseng et la Petit Courbu sont vendangés à maturité, le Petit Manseng, cépage dominant est quand à lui vendangé avant maturité pour garder sa fraîcheur, ses arômes et sa complexité. Macération pelliculaire pré-fermentaire à froid pendant 12h pour extraire le meilleur de ces 3 cépages. Fermentation et élevage 80% en barriques neuves avec bâtonnage 2 fois par semaine sur lies fines pour apporter le gras et l'onctuosité à cette cuvée (4 à 6 mois d'élevage).

Robe-Couleur : Paille claire, brillante, soutenue.
Nez-Bouquet : Flatteur, vanillé, mangue, pain grillé, fruité (ananas, fleurs blanches).

Bouche-Goût : riche, consistante, complexe, très belle expression des arômes, longue persistance en finale qui donne envie d'y revenir.

Accompagnement : Fruits de mer, poissons cuisinés, viandes blanches, sauces blanches, charcuterie, fromages discrets. Servir frais (8-10 °c).

Garde : A consommer plutôt entre 1 et 5 ans, mais peut vieillir davantage.

RÊVE D'AUTOMNE

AOP Pacherenc du Vic-Bilh

Cépage : Petit Manseng à plus de 95 %

Sol : 50 % Argilo-calcaire, 50 % Grepp ou Tuffau (graves noires du sous-sol).

Densité : 5 200 Pieds/ha.

Rendement : 35 hl/ha.

Vendange : Manuelle.

Vendanges aux tout 1er froid de Novembre par tris successifs. Le Petit Manseng en extraira par cette date, son potentiel optimal d'équilibre, entre arômes et fraîcheur. Macération pelliculaire pré-fermentaire à froid pendant 12h pour extraire le meilleur. Fermentation et élevage 80% en barriques neuves avec bâtonnage 2 fois par semaine sur lies fines pour apporter le gras et la complexité à cette cuvée (4 à 6 mois d'élevage).

Robe-Couleur : Brillante, jaune paille, séduisante.
Nez-Bouquet : Très fin, vanillé, abricot, pain d'épices, concentré, très élégant.

Bouche-Goût : Charmeur, groumand, pêche, raisin de Corinthe, fruits secs, très bon équilibre acidité-sucre-alcool.

Accompagnement : Foie gras, fromages puissants (Roquefort, brebis...), apéritif, dessert. Servir frais (7-9°c).

Garde : A consommer plutôt entre 1 et 6 ans, mais peut vieillir davantage.

LE "MADIRAN"

vu par
LA FAMILLE LAFFITTE



Accessible, élégant et gourmand, une certaine idée du cépage Tannat.



Dans la tradition des grands Madiran qui marquent la mémoire...

REFLET DU TERROIR

AOP Madiran

Cépages : 80 % Tannat, 10 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon

Sol : Argilo-calcaire, Grepp ou Tuff

Densité : 5 200 Pieds/ha.

Rendement : 60 hl/ha.

Vendange : Manuelle.

Macération et fermentation en cuves bétons, à basse température (23°C) pour conserver les arômes de fruits rouges et extraire les tanins les plus soyeux. Cuvaision de 15 jours. Elevage en fûts de chêne merrain de 1 et 2 vins durant 12 mois dans notre chai souterrain à température et hygrométrie naturelles.

Robe-Couleur : Franche, vive, intense, profonde avec quelques reflets violacés surtout dans sa jeunesse.

Nez-Bouquet : Élégant, développé, franc et fruité (cassis, mûre) puis évolution vers des arômes de petits fruits rouges.

Bouche-Goût : Très bon équilibre, gourmand, et très agréable. Son élégance est la force et la réussite de cette cuvée.

Accompagnement : Viandes rouges, grillades, garbure, magrets, fromages... Servir à température ambiante (17-18°C).

Garde : A consommer plutôt entre 2 et 8 ans, mais peut vieillir davantage.

VIEILLES VIGNES

AOP Madiran

Cépage : 100 % Tannat

Sol : Argilo-calcaire

Densité : 5 200 Pieds/ha.

Rendement : 60 hl/ha.

Vendange : Manuelle.

Issu de vieilles vignes et de la sélection des plus grands terroirs du Château font de ce vin notre cuvée phare. Macération et fermentation à température de 26°C en cuves bétons pour conserver les arômes de fruits noirs et extraire les tanins les plus fins. Cuvaision de 20 à 25 jours suivant les millésimes. Elevage en fûts de chêne merrain neuf durant 12 mois dans notre chai souterrain à température et hygrométrie naturelles.

Robe-Couleur : Grenat, profonde, soutenue.

Nez-Bouquet : Fin, harmonieux, arômes de torréfaction (café, chocolat), de petits fruits noirs et de pruneaux dus à son élevage en fûts de chêne neufs.

Bouche-Goût : Très belle attaque en bouche, charnu, généreux, gras, très bon équilibre.

Accompagnement : Rôtis, cassoulet, viandes rouge, sauces noirs, fromages, chocolat noirs. Servir à température ambiante (17-18°C).

Garde : A consommer entre 3 et 15 ans, mais peut vieillir plus. C'est le vin de garde par excellence.

LE "MADIRAN"

vu par
LA FAMILLE LAFFITTE



*La sincérité
d'un grand vin.*

PRESTIGE

AOP MADIRAN

Cépage : 100 % Tannat

Terroir : Argilo - calcaire

Densité : 5 000 pieds/ha

Rendement : 45 hl/ha

Vendange : Manuelle.

Issu de sélection parcellaire. Macération douce et fermentation à température de 28°C en cuves bétons, pour extraire les arômes de fruits noirs, complexité et les tanins les plus élégants. Cuvaison de 25 jours. Après 12 mois d'élevage dans notre chai souterrain à température et hygrométrie naturelles, cette cuvée est issue des meilleures barriques neuves.

Robe-Couleur : Rubis, profonde.

Nez-Bouquet : Fruits noirs, toasté, vanillé.

Bouche-Goût : Tanins élégants, explosion de fruits noirs, de torréfaction. L'équilibre par excellence.

Accompagnement : Viandes mûrées, truffes, sauces noires, fromages puissants, chocolat noir.

Garde : L'apogée de cette cuvée se situe entre 5 et 15 ans. Mais peut vieillir davantage.





Château
Laffitte-Teston



AOP MADIRAN
AOP PACHERENC DU VIC-BILH

2022
159^{ème} VENDANGE
RÉALISÉE AU CHÂTEAU



VIGNERONS
LES PLUS TITRÉS
AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS

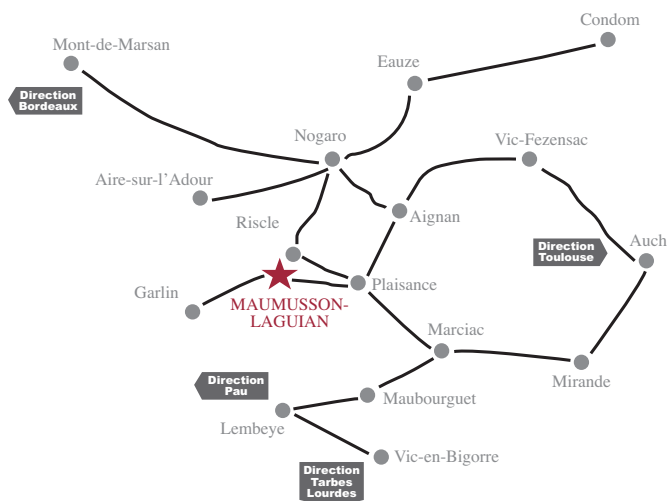
39 MÉDAILLES
SUR CES 38 DERNIÈRES ANNÉES



Château Laffitte-Teston



AOP MADIRAN
AOP PACHERENC DU VIC-BILH



1180, Route du Château
32400 Maumusson Laguian
Tél : + 33 (0)5 62 69 74 58
Fax : + 33 (0)5 62 69 76 87
info@laffitte-teston.com
www.chateau-laffitte-teston.com