

Château
Laffitte-Teston



ERICKA

AOP Pacherenc du Vic-Bilh Sec
Superficie: 9 ha

Cépages : 70 % PETIT MANSENG
20 % GROS MANSENG
10 % PETIT COURBU

Terroir : Argilo-calcaire
Densité : 5 200 Pieds/ha
Rendement: 60 hl/ha
Vendanges : manuelles

Le Gros Manseng et 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).

Complexité et finesse pour ce grand blanc aux vertus gastronomiques.

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.



Servir frais (8°C-10°C).



Fruits de mer, poissons cuisinés, viandes blanches, sauces blanches, charcuteries... Accompagnera également les fromages discrets.



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



LE "PACHERENC"

vu par la Famille Laffitte

Château
Laffitte-Teston



RÊVE D'AUTOMNE

AOP Pacherenc du Vic-Bilh - Moelleux
Superficie: 5 ha

Cépages : PETIT MANSENG à plus de 95%
Terroir : 50% Argilo-calcaire - 50% Grepp ou Tuffau
Densité : 5 200 Pieds/ha
Rendement: 35 hl/ha
Vendanges : manuelles

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).

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

Robe-Couleur: brillante, jaune paille, séduisante.

Nez-Bouquet: très fin, vanillé, abricot, pain d'épices, concentré, très élégant.

Bouche-Goût: charmeur, gourmand, pêche, raisin de Corinthe, fruits secs, très bon équilibre acide-sucre-alcool.



Servir frais (7°C-9°C).



Foie gras, certains fromages puissants (Roquefort, brebis...), c'est aussi un excellent apéritif, dessert.



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

LE "PACHERENC"

vu par la Famille Laffitte

Château
Laffitte-Teston



ESPRIT

AOP Madiran

Cépages : 60 % Tannat
20 % Cabernet Franc
20 % Cabernet Sauvignon

Terroir : Argilo-calcaire, Grepp

Densité : 5 00 Pieds/ha

Rendement: 60 hl/ha

Vendange : manuelle

Macération et fermentation en cuves inox, à basse température (23°C) pour conserver les arômes de fruits rouges et extraire les tanins les plus soyeux. Cuvaison de 15 jours

Élevage en cuves sur lies fines entre 4 et 6 mois pour apporter la gras et la gourmandise de cette cuvée.

Tradition et modernité nichées au cœur de la même bouteille.

Robe-Couleur: franche, nette, intense, avec quelques reflets violacés surtout dans sa jeunesse.

Nez-Bouquet: fruité agréable aux arômes de petits fruits noirs (cassis-mûre).

Bouche-Goût: vin élégant, gourmand, très bien équilibré avec une approche souple et agréable.



Servir à température ambiante (17°-18°)



Charcuteries, tapas, viandes rouges, grillades, garbure, magrets, fromages...



A consommer plutôt entre 2 et 5 ans.



LE "MADIRAN"

vu par la Famille Laffitte

Château
Laffitte-Teston



REFLET DU TERROIR

AOP Madiran
Superficie: 12 ha

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

Terroir : Argilo-calcaire, Grepp ou Tuff
Densité : 5 200 Pieds/ha
Rendement: 60 hl/ha
Vendanges : manuelles

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. Cuvaison de 15 jours
Élevage en fûts de chêne merrain de 1 et 2 vins durant 12 mois dans notre chai souterrain à température et hygrométrie naturelles.

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

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.



Servir à température ambiante (17°C-18°C)



Viandes rouges, grillades, garbure, magrets, fromages...



A consommer plutôt entre 2 et 8 ans, mais peut vieillir quelques années de plus.

LE "MADIRAN"

vu par la Famille Laffitte

Château
Laffitte-Teston



VIEILLES VIGNES

AOP Madiran
Superficie: 14 ha

Cépages : 100 % Tannat
Terroir : Argilo-calcaire
Densité : 5 200 Pieds/ha
Rendement: 55 hl/ha
Vendanges : manuelles

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.

Dans la tradition des grands Madiran qui marquent la mémoire.

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



Servir à température ambiante (17°C-18°C)



Rôtis, cassoulet, viandes rouges, sauces noires, fromages, chocolat noir...



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

Château
Laffitte-Teston



PRESTIGE

AOP Madiran
Superficie: 1 ha

Cépages : 100% Tannat
Terroir : Argilo-calcaire
Densité : 5 000 Pieds/ha
Rendement: 45 hl/ha
Vendanges : manuelles

Issu de sélection parcellaire. Macération douce et fermentation à température de 28°C en cuves bétons, pour en extraire les arômes de fruits noirs, complexité et les tanins les plus élégants. Cuvaïson 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.

La sincérité d'un grand vin.

Robe-Couleur: rubis, profonde.

Nez-Bouquet: fruits noirs, toasté, vanillé

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



Servir à température ambiante (18°C-19°C)



Viandes mûrées, truffes, sauces noires, fromages puissants, chocolat noir,



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



LE "MADIRAN"

vu par la Famille Laffitte