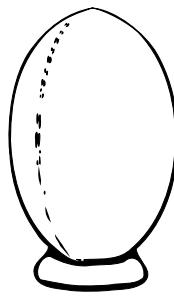


FRENCH RUGBY

By LAFFITTE TESTON

IGP Côtes de Gascogne Rouge



Cépages: 55% Merlot, 45% Tannat

Sol: gravette, grepp

Densité: 5200 pieds/ha

Vendangé volontairement sur le fruit pour bénéficier de tous les arômes de fruits rouges des raisins. Cuaison à 24°C pendant 15 jours.

Elevage sur lies fines pendant 3 mois, afin de lui apporter le volume et la rondeur.

Soutirage avec aération tous les mois jusqu'à la mise en bouteilles, 6 à 8 mois après la récolte.

Dégustation: Belle robe rubis profond avec des reflets violacés, attaque en bouche souple, ronde et fruité. Le Merlot apporte sa sucrosité et sa douceur alors que le Tannat va marquer la bouche de ses touches puissantes et structurées. La finale, longue et élégante marque la réussite de cette cuvée conviviale.

Ce vin accompagnera vos apéritifs dinatoires, tapas, grillades, charcuteries, fromages...

Servir à température ambiante

A consommer jeune, c'est un vin festif

| | 36 cols | 72 cols | 150 cols | 300 cols |
|----------------------|---------|---------|----------|----------|
| French Rugby 2021 | 3,80 € | 3,40 € | 3,15 € | 2,85 € |

Prix HT FRANCO

Château Laffitte Teston
32400 MAUMUSSON LAGUIAN - GERS

Tél: +33(0)5.62.69.74.58 - Fax: +33(0)5.62.69.76.87

Mail: info@laffitte-teston.com - Site: www.chateau-laffitte-teston.com





FranginFrangine

PAR

LAFFITTE TESTON

CÔTES DE GASCOGNE



Cépages: 55% Merlot, 45% Tannat

Sol: gravette, grepp

Densité: 5 200 pieds/ha

Vendangé volontairement sur le fruit pour bénéficier de tous les arômes de fruits rouges des raisins. Cuaison à 24°C pendant 15 jours.

Elevage sur lies fines pendant 3 mois, afin de lui apporter le volume et la rondeur.

Soutirage avec aération tous les mois jusqu'à la mise en bouteilles, 6 à 8 mois après la récolte.

DÉGUSTATION: Belle robe rubis profond avec des reflets violacés, attaque en bouche souple, ronde et fruité. Le Merlot apporte sa sucrerie et sa douceur alors que le Tannat va marquer la bouche de ses touches puissantes et structurées. La finale, longue et élégante marque la réussite de cette cuvée conviviale.

LA SINCÉRITÉ D'UN GASCOGNE ROUGE...



Ce vin accompagnera vos apéritifs dinatoires, tapas, grillades, charcuteries, fromages...



Servir à température ambiante.
A consommer jeune, c'est un vin festif.



Frangin Frangine

PAR

LAFFITTE TESTON

CÔTES DE GASCOGNE



Cépages: Sauvignon, Gros manseng

Sol: gravette, grepp

Densité: 5 200 pieds/ha

Issu de pressurages directs, vinifié en cuves inox à basses températures et composé des cépages blancs traditionnels de la Gascogne. Elevage en cuves sur lies fines

DÉGUSTATION: Robe pâle avec reflets verts. Nez marqué par un fruit délicat et exubérant. Attaque en bouche vivace, soutenu par le gras.

Le compagnon idéal pour les tapas, les poissons grillés ou un joli plateau de coquillages.

FRAÎCHEUR ET VIVACITÉ POUR CE COMPAGNON DE TOUS LES INSTANTS.



Ce vin accompagnera vos apéritifs, viandes blanches, fruits de mer, poissons grillés



Servir frais (8 à 10°C)

A consommer jeune, c'est un vin festif.



Frangin Frangine

PAR

LAFFITTE TESTON
CÔTES DE GASCOGNE

ROSÉ



Cépages: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tannat

Sol: gravette, grepp

Densité: 5200 pieds/ha

Issu des parcelles de vignes qui donnent le plus d'arômes pour un vin rosé fruité. Fermentation à basse température afin de conserver tous ses arômes fruités.

Elevage en cuves sur lies fines pour apporter le gras.

DÉGUSTATION: Robe pâle et lumineuse. Nez explosif de fruits frais. Attaque en bouche fraîche, délicate et ciselée, néanmoins gourmande et suave.

Un vrai vin d'apéritifs entre amis, de salades fraîches et de grillades.

LE CHARME D'UN FRUITÉ ENJÔLEUR...



Ce vin accompagnera vos apéritifs dinatoires, tapas, grillades, charcuteries, viandes blanches...



Servir frais (8 à 10 °c)



A consommer jeune, c'est un vin festif

Château Laffitte Teston

32400 MAUMUSSON LAGUIAN - GERS

Tél: +33 (0)5.62.69.74.58 - Fax: +33 (0)5.62.69.76.87

Mail: info@laffitte-teston.com - Site: www.chateau-laffitte-teston.com



Frangin Frangine

PAR

LAFFITTE TESTON

CÔTES DE GASCOGNE



Cépage: Gros manseng

Sol: gravette, grepp

Densité: 5 200 pieds/ha

Vendangé à l'aube à pleine maturité et vinifié à basse température pour révéler le potentiel optimal des arômes. Elevage sur lies fines. Ce blanc légèrement moelleux saura ravir les bouches les plus gourmandes.

DÉGUSTATION: Robe dorée. Nez délicat chargé de pain d'épices et de gourmandise. L'attaque en bouche est suave et chargée de fruits confits. La finale est fraîche et délicate.

Un moelleux parfait pour les apéritifs entre amis, le petite madeleine de 16h et les salades de fruits frais.

LE CLIN D'ŒIL D'UN SÉDUCTEUR QUI EN-
CHANTRA TOUS LES PALAIS.



Ce vin accompagnera vos apéritifs, pauses gourmandes, et desserts.



Servir frais (8 à 10°C)

A consommer jeune, c'est un vin festif.