

Château Laffitte - Teston



UNE RÉGION
UN ART DE VIVRE



UNE VÉRITABLE
PASSION



ESPRIT DE
CONVIVIALITÉ



LE "MADIRAN" ET LE "PACHERENC" *vu par* LA FAMILLE LAFFITTE

FICHE TECHNIQUE



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

Superficie 70 Ha sur 8 îlots

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

Blanc : Petit Manseng, Gros Manseng, Petit Courbu, Sauvignon, Colombard.



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). Effeuillage manuel et mécanique. Vendanges manuelles suivies d'un tri sévère.

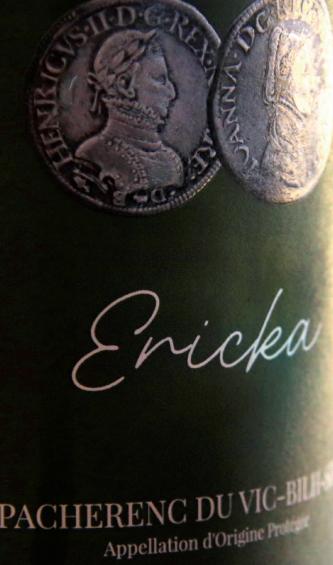
Cuverie 28 cuves béton et 33 cuves inox de petite contenance thermo-régulées.

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

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
280 000 bouteilles en AOP, 120 000 en IGP Côtes de Gascogne sur le Domaine Teston.

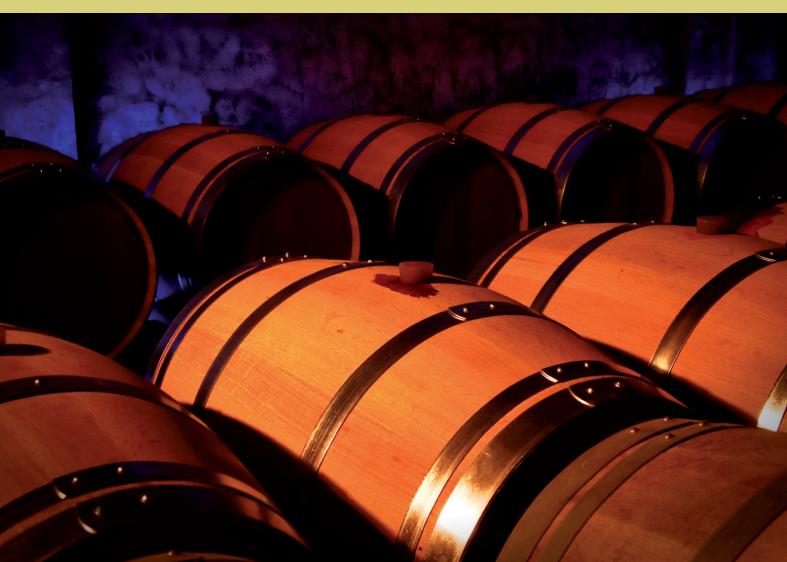




Producteurs des AOP Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh sec et mûr, IGP Côtes de Gascogne.

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 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 **42 médailles** sur les 40 dernières années au concours général agricole de Paris.

LES LAFFITTE EN QUELQUES MOTS



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 épiciiens qui nous honorent de leur amitié.



LE "PACHERENC" vu par LA FAMILLE LAFFITTE

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.



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



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



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 au tout 1^{er} froid de novembre par tris successifs. Le Petit Manseng en extraîtra 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, gourmand, 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 "PACHERENC" vu par LA FAMILLE LAFFITTE

ZESTÉ

AOP Pacherenc du Vic-Bilh - Sec



Cépage : Gros Manseng, Petit Courbu



Terroir : Grepp / Argilo-Calcaire.



Un appel à la fraîcheur avec des notes d'agrumes, pour partager des moments chaleureux et conviviaux tout au long de l'année, accompagné de produits de saison.



Accompagnement : Apéritif, parillada de poissons, charcuterie, fruits de mer. Servir frais : 8-10°C.



Garde : 2 ans pour garder la même fraîcheur mais peut vieillir davantage (5 ans).

N O U V E A U
N O U V E A U
N O U V E A U



“Un concentré d'élégance et de fraîcheur.”

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 béton, 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 et la finesse par excellence.



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



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

LE "MADIRAN" vu par LA FAMILLE LAFFITTE

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. Cuaison 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 :** Elégant, 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.



“

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

“

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



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. Cuaison 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 noires, fromages, chocolat noir. 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.

Château
Laffitte-Teston



AOP MADIRAN
AOP PACHERENC DU VIC-BILH



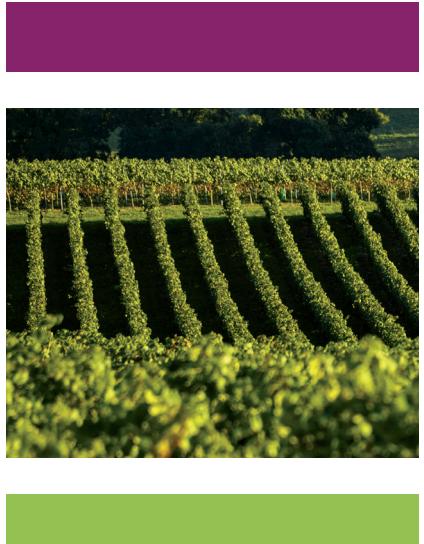
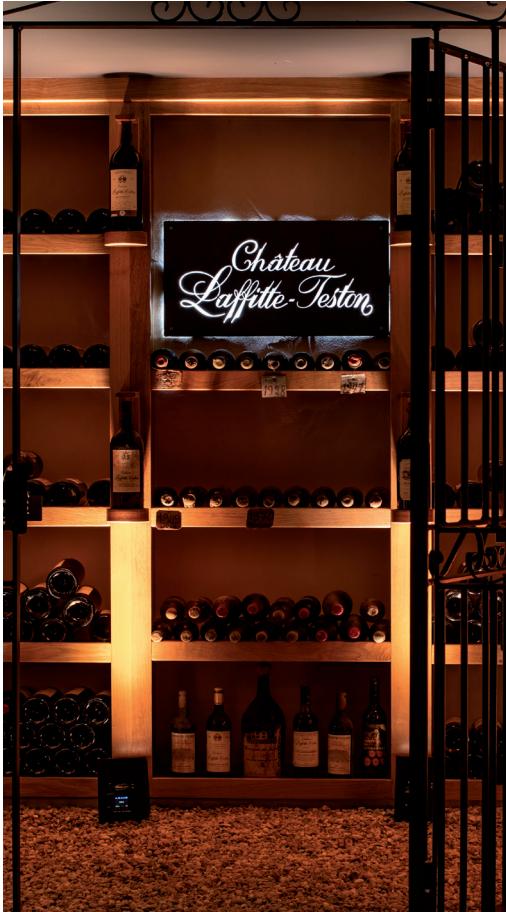
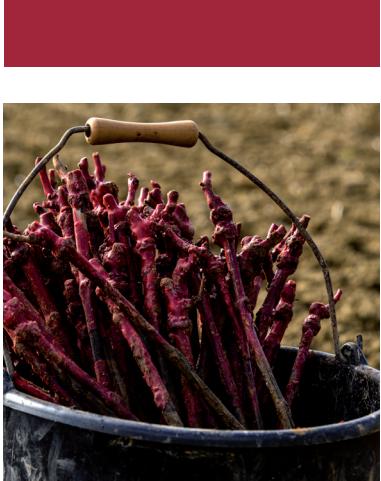
PROPRIÉTÉ FAMILIALE
DEPUIS 4 GÉNÉRATIONS



VIGNERONS
LES PLUS TITRÉS
AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS

42 MÉDAILLES
SUR CES 40 DERNIÈRES ANNÉES

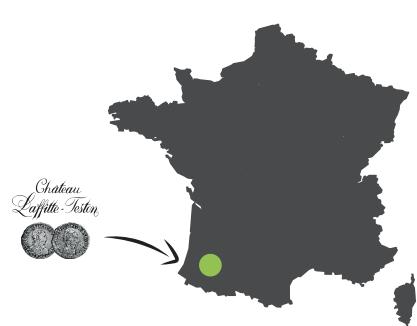




Château Laffitte-Teston



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





Frangin Frangine

PAR
LAFFITTE TESTON
CÔTES DE GASCOGNE



« Frangin, Frangine » : la nouvelle gamme qui allie jeunesse, fraîcheur et authenticité !

Frangin Frangine c'est l'histoire d'une famille : les Laffitte. C'est tout naturellement que les enfants de Jean Marc ont repris le flambeau du Château Laffitte Teston. La passion et la complicité d'un frère et d'une sœur pour le vignoble familial avec la volonté de faire vivre ce domaine viticole en y apportant

leur ADN, une touche de jeunesse, modernité et fraîcheur.

Unis par les liens du sang mais surtout par la passion, Ericka et Joris choisissent de créer une gamme qui leur ressemble. Une image jeune, dynamique, dans l'air du temps et pleine de symbolique.

ROSÉ

IGP Côtes de Gascogne



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 sur lies fines pendant 4 mois.

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

Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon,
Tannat

Ce vin rosé accompagnera vos apéritifs dînatoires, tapas, grillades, charcuterie, viandes blanches...



BLANC MŒULLEUX

IGP Côtes de Gascogne



Sol : Gravette, Grepp

Densité : 5200 pieds/ha.

Vendangé à l'aube à pleine maturité et vinifié à basse température pour révéler le potentiel optimal des arômes. 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.



Gros Manseng

Ce vin blanc moelleux accompagnera vos apéritifs, fois gras, poissons cuisinés, fromages persillés, desserts...

Ces vins, en IGP Côtes de Gascogne, créés par Ericka et Joris, s'ajoutent à la gamme phare du Château Laffitte Teston en AOP Madiran et Pacherenc. Le Château Laffitte Teston à travers ses différentes appellations, offre donc un choix varié et de très grande qualité ;

Faites la connaissance de Frangin Frangine ! Et votre plaisir sera assuré !

BLANC SEC IGP Côtes de Gascogne

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.

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



ROUGE IGP Côtes de Gascogne

Sol : Gravette, Grepp

Densité : 5 200 Pieds/ha

Vendange : Manuelle. 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 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.



Sauvignon,
Gros Manseng

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



Merlot,
Tannat

Ce vin rouge accompagnera
vos apéritifs dinatoires.
tapas, grillades, charcuterie,
fromages...



Frangin Frangine

PAR
LAFFITTE TESTON
CÔTES DE GASCOGNE



32400 Maumusson-Laguian
Tél : + 33 (0)5 62 69 74 58 - info@laffitte-teston.com
www.chateau-laffitte-teston.com

