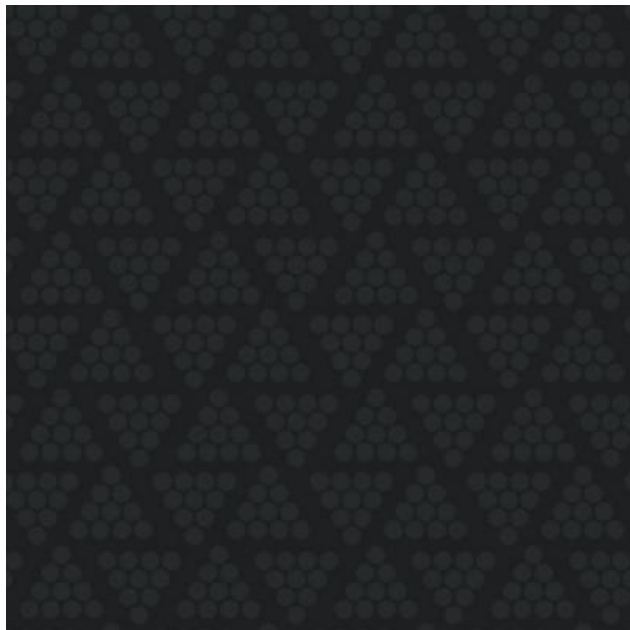


CHÂTEAU LAFFITTE TESTON



Accords mets et vins

s'accompagne de viandes rouges, grillades, garbures, magrets, fromages

Détails

Domaine : Château Laffitte Teston

Couleur : Rouge

Millesime : 2016

Degrès : 13 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tannat

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Madiran

Nom du Vigneron : Famille Laffitte

Caractéristiques

Terroir : Sol argilo calcaire, grep

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

Vendange : Manuelles

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Cuvaïson entre 18 et 22 jours à température raisonnée avec un ou plusieurs délestages

Elevage : Elevage en fûts de chêne merrain de 1 et 2 vins durant 12 mois

Dégustation

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

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

Bouche : Très bon équilibre d'ensemble, et très agréable. Son élégance est la force et la réussite de cette cuvée.

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

Température de service : 17° à 18°

Avis d'expert Plaisirs du Vin

Robe : superbe robe rouge pourpre, reflet grenat soutenu et disque de jus de cerises. Nez : un nez concentré de bonne intensité aromatique. On sent une vendange bien mûre. Les odeurs soignées de cassis, mûre sauvage, d'épices (poivre), de cuir, donnent un joli reflet. Bouche : à l'attaque fraîche, un tanin présent de jeunesse mais qui roule sur la langue. Le milieu de bouche est constant. Les aromatiques sont un peu sur la réserve. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2022. Température : servir à 15°, dégustation à 17°. Aération, décantation : oui 15 minutes avant de passer à table. Accords : Carré de porc gascon, magret de canard, gigot d'agneau, entrecôte. Le plat : joue de veau aux lentilles et lard fumé. Remarque : Un madiran qui fera des heureux en 2019. Un assemblage réussi et un élevage bien maîtrisé.

HISTOIRE DU DOMAINE

Et si c'était vrai que le bonheur est dans le Gers, et tout particulièrement au Château Laffitte Teston. Situé en plein cœur de la région de la douceur de vivre, des aurores souriantes, des crépuscules fastueux, de la convivialité, des marchés animés, des repas pantagruéliques, de ce foie gras que le monde entier nous envie, de ces vins de terroir où le travail des femmes et des hommes se transforme en puissance élégante. C'est bien de là que nous, les Laffitte, sommes originaires et producteurs du breuvage de Bacchus depuis 4 générations ! Ce terroir de Madiran et de Pacherenc, nous l'avons aimé, choyé, soigné, cultivé, dorloté, élevé. En échange, il nous a accepté et rendu au centuple tout l'amour et le soin que nous lui avons porté. C'est le fruit de cette rencontre que nous vous proposons de découvrir et de partager au travers de notre gamme intégralement produite, vinifiée et élevée et mise en bouteilles au domaine. Bienvenue chez les Laffitte, bienvenue chez vous.



Plaisirs du vin
Villeneuve-sur-Lot