
CHÂTEAU LAFFITTE TESTON



Accords mets et vins

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

Détails

Domaine : Château Laffitte Teston
Couleur : Rouge
Millesime : 2017
Degrès : 12 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot , Tannat
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Côtes de Gascogne
Nom du Vigneron : Famille Laffitte
Theme : Vignerones!

Dégustation

Robe : Belle robe rubis profond avec des reflets violacés
Bouche : 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.
Finale : La finale, longue et élégante marque la réussite de cette cuvée conviviale.
Garde : A consommer jeune, c'est un vin festif
Température de service : Servir à température ambiante

Caractéristiques

Terroir : Sol gravette, grepp
Cépage : 55% Merlot, 45% Tannat
Viticulture : Vendangé volontairement sur le fruit pour bénéficier de tous les arômes de fruits rouges des raisins.
Vinification : Cuvaision à 24°C pendant 15 jours. Soutirage avec aération tous les mois jusqu'à la mise en bouteilles, 6 à 8 mois après la récolte.
Elevage : Elevage sur lies fines pendant 3 mois, afin de lui apporter le volume et la rondeur.

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.

