

PULPÉ

LAFFITTE TESTON

Marselan • Vin de France



100 % Marselan



Rouge

Le vin

Ce Vin de France rouge est élaboré à partir du cépage Marselan, un croisement entre le Grenache et le Cabernet-Sauvignon. Il offre un profil à la fois fruité, généreux et élégant, avec une belle fraîcheur en bouche.

Vendanges à maturité optimale. Macération et fermentation alcoolique à température basse afin de préserver la fraîcheur aromatique et l'expression du fruit.

Une extraction douce permet d'obtenir une structure équilibrée et des tanins fins. Après fermentation, le vin est élevé en cuve afin de conserver son caractère fruité et sa fraîcheur.

•Dégustation



Oeil : robe rouge profonde, brillante, aux reflets violacés.



Nez : fruits rouges et noirs, cassis, mûre et cerise, accompagnés de notes épicées et légèrement réglissées.



Bouche : souple, ronde et fruitée, avec une belle fraîcheur et des tanins fins. finale persistante et équilibrée.



Température de service : 15–17 °C.



Potential de garde : à déguster dans les 2 à 4 ans pour profiter pleinement de son expression fruitée.



Ce Marselan accompagnera particulièrement bien les grillades, apéritifs, tapas, charcuteries, cuisine méditerranéenne ainsi que les fromages à pâte pressée.



"Une gorgée de fruits et de plaisir"

Z E S T É

AOP Pacherenc du Vic-Bilh Sec

UN CONCENTRÉ D'ÉLÉGANCE
ET DE FRAÎCHEUR,

Château
Laffitte-Teston



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 saisons.



Cépages : Gros Manseng - Petit Courbu
Terroir : Grepp / Argilo-Calcaire



Robe : Jaune profond, étincelant.
Nez : Charmeur et fraîcheur, bouquet d'agrumes.
Bouche : Harmonieuse, notes agrumes à la fois ronde et éclatante de fraîcheur.



Servir frais : 8-10°C.



Accords : Apéritif, parillada de poissons, charcuterie, fruits de mer.



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

Laffitte Teston

LE "PACHERENG",
vu par la famille Laffitte

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. Cuvaïson 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. Cuvaision 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. Cuvaïson 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