



Château  
Laffitte-Teston



## RÊVE D'AUTOMNE

AOP Pacherenc du Vic-Bilh - Moelleux

Cépages : PETIT MANSENG à plus de 95%  
Sol : 50% Argilo-calcaire - 50% Grepp ou Tuffau  
Densité : 4 700 Pieds/ha  
Vendange : manuelle

Vendanges tardives par tris successifs entre 2 et 3 suivants les années afin d'obtenir le maximum de concentration par évaporation (raisins presque confits). Très faible rendement. Egrappage et pressurage lent afin de conserver le potentiel des grains de raisin. Fermentation et élevage en barriques neuves avec bâtonnage 2 fois par semaines jusqu'à la mise en bouteilles.

**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, raison de Corinthe, fruits secs, très bon équilibre acide-sucre-alcool.



Servir frais (7°-9°).



Foie gras, certains fromages puissants (Roquefort, brebis...), c'est aussi un excellent apéritif.



A consommer plutôt entre 1 et 6 ans, mais peut vieillir davantage.

## LE "PACHERENC"

vu par la Famille Laffitte