



Château
Laffitte-Teston

VIELLES VIGNES

AOP Madiran

Cépages : 100 % Tannat

Sol : Argilo-calcaire

Densité : 5 200 Pieds/ha

Vendange : manuelle

Issu de très vieilles vignes (plus de 70 ans) et de la sélection des plus grands terroirs du Château un faible rendements d'environ 40 hl/ha, font de ce vin notre cuvée phare. Égrappage total. Cuvaision longue avec plusieurs délestages complets. Elevage en fûts de chêne merrain neuf durant 12 mois.

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 bonne fin de bouche.



Servir à température ambiante (17°-18°)



Rôtis, gibiers, viandes rouges, sauces noires, fromages...



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