



Château  
Laffitte-Teston



## ERICKA

AOP Pacherenc du Vic-Bilh - Sec

Cépages : 70 % PETIT MANSENG  
20 % GROS MANSENG  
10 % PETIT COURBU

Sol : Argilo-calcaire

Densité : 5 200 Pieds/ha

Vendange : manuelle

Vendangé volontairement un peu tardivement pour du sec pour aller chercher les arômes des raisins bien mûrs, suivi d'un tri très sévère afin de ne garder que les grappes saines et très belles. Égrappage total avant macération de 12 heures puis pressurage très lent pour respecter la qualité des raisins. Fermentation et élevage 80 % en barriques neuves avec bâtonnage 2 fois par semaine et ce, jusqu'à la mise en bouteilles. (8 à 9 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°-10°).



Fruits de mer, poissons cuisinés, viandes blanches, sauces blanches... Accompagnera également les fromages discrets.



A consommer plutôt entre 1 et 5 ans, mais peut vieillir davantage.

## LE "PACHERENC"

vu par la Famille Laffitte