



Château  
Laffitte-Teston

## REFLET DU TERROIR



AOP Madiran

Cépages : 80 % Tannat

10 % Cabernet Franc

10 % Cabernet Sauvignon

Sol : Argilo-calcaire, Grepp ou Tuff

Densité : 5 200 Pieds/ha

Vendange : manuelle

Issu de vignes de 20 à 50 ans

Cuaison entre 18 et 22 jours à température raisonnée avec un ou plusieurs délestages total (action de vider tout le jus de la cuve par le bas et de le remettre par-dessus afin d'arroser et de casser le chapeau de marc pour extraire en douceur le maximum d'éléments qualitatifs). Élevage en fûts de chêne merrain de 1 et 2 vins durant 12 mois.

**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 d'ensemble, et très agréable. Son élégance est la force et la réussite de cette cuvée.



Servir à température ambiante (17°-18°)



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