

CHATEAU LAFFITTE TESTON « REVE D'AUTOMNE » BLANCO DULCE



Origen :
Francia,
Sur oeste.

Château Laffitte Teston

Denominación : Pacherenc Du Vic Bilh AOC.

Terroirs :
50% Arcilla caliza, 50% Grepp.

Cepa:
100% Petit Menseng

Viñedo :
37 Hectáreas, edad de la vid de 12 a 50 años.

Vinificación :
Vendimia manual del final de Octubre al principio de Diciembre para obtener una concentración máxima, rendimiento de 12 a 15 hectolitros por hectárea, maceración fría de 20 días y después fermentación fría entre 0 y 3° para cuidar los aromas y crianza de 12 meses en barricas de roble 100% nueva, "Batonnage" dos veces a la semana durante toda la crianza.

Degustación :
Color: Parra oscura brillante.
Aroma: Muy refinado, tonos de vainilla, de durazno, de miel, concentrado y elegante.
Gusto: Muy Amplio, poderoso, percepción de melocotón y frutas pasadas, muy largo en la boca, excelente equilibrio.

El consejo del vinicultor:
Servicio entre 7° y 9° , tradicionalmente con un "Foie Gras", se puede también con algunos pescados "Nobles" y quesos fuertes, roquefort y munster.

