



## Le Reflet de Laffitte Carcasset

### Saint-Estèphe

Le Reflet de Laffitte Carcasset est le second vin du Château Laffitte Carcasset, fondé en 1759 au lieu-dit « Le Carcasset » à Saint-Estèphe. Son propriétaire Jean Laffitte, avocat à la cour et procureur du roi Louis XVI à Bordeaux, donne son nom au Château. Situé au cœur de l'appellation, ce beau cru bourgeois est entouré des Grands Crus Classés de Saint-Estèphe. Niché sur le plateau graveleux près de l'estuaire de la Gironde, le vignoble bénéficie d'un sous-sol argilo-calcaire et profite d'un climat idéal, signature des grands terroirs. Le Château appartient aujourd'hui à l'entrepreneur mayennais Pierre Rousseau et à sa famille.

### Millésime 2016



<b>Œnologue :</b>	Hubert de Bouïard
<b>Surface :</b>	35 ha
<b>Sol:</b>	Graves garonnaises
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-calcaire
<b>Encépagement du vignoble :</b>	60 % Cabernet Sauvignon 35 % Merlot 5 % Cabernet franc
<b>Moyenne d'âge du vignoble :</b>	30 ans
<b>1er vin :</b>	Château Laffitte Carcasset
<b>2nd vin :</b>	Le Reflet de Laffitte Carcasset

Au nez, se dégagent des arômes de fruits noirs, de mûres et de cerises avec des notes légèrement boisées. La bouche est ronde et fruitée, les tanins sont fondus.

Le Reflet de Laffitte Carcasset 2016 est un vin très agréable à déguster dans sa jeunesse mais pourra cependant être conservé 4 à 6 ans. Les conditions météorologiques très favorables sur le millésime 2016 ont permis de produire un vin équilibré et gourmand.

Accords mets et vins : servir à une température de 16 à 18 °C. Il se mariera très bien avec une viande rouge, ou du gibier (perdrix ou faisans).

<b>Assemblage :</b>	60 % cabernet sauvignon – 40 % Merlot
<b>Dates de vendanges :</b>	21 septembre au 5 octobre 2016
<b>Fermentation alcoolique :</b>	10 jours, de 16° à 28 °c
<b>Macération :</b>	10 à 15 jours à 28 °
<b>Pressurage :</b>	vertical, méthode délicate et traditionnelle
<b>Fermentation malolactique :</b>	100% terminée le 05/11/2016
<b>Elevage :</b>	12 mois d'élevage dont une partie en fût de chênes.