



## Reflet de Laffitte Carcasset

### Saint-Estèphe

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 2017



Œnologue :	Hubert de Boüard
Surface :	35 ha
Sol:	Graves garonnaises
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Encépagement du vignoble :	60 % Cabernet Sauvignon 35 % Merlot 5 % Cabernet franc
Assemblage :	70% cabernet sauvignon, 30 % merlot
Moyenne d'âge du vignoble :	30 ans
1er vin :	Château Laffitte Carcasset
2nd vin :	Reflet de Laffitte Carcasset

**Le millésime 2017 est l'un des plus précoces de l'histoire.** La douceur des températures favorise le débourrement de la vigne en février, mais fin avril le froid revient. Le gel fait d'importants dégâts dans le bordelais. Protégé par la proximité du fleuve et ses terroirs en plateaux et croupes, Saint-Estèphe est épargné.

Le beau temps s'installe ensuite. La floraison est rapide et homogène, comme en 2005. L'été est sec, la véraison est précoce. Le stress hydrique a un effet qualitatif. Les vins sont colorés, équilibrés, denses avec bon potentiel de garde.

Commentaire de dégustation : 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 est un vin très agréable à déguster dans sa jeunesse et qui pourra être conservé 6 ans en moyenne.

Accords mets et vins : servir à une température de 16 à 18 °C. Il se mariera très bien avec une viande rouge, du gibier (perdre ou faisans), un plateau de fromages ou un dessert au chocolat.