



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 2018



Cœnologue :	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 :	40% cabernet sauvignon, 60 % merlot
Moyenne d'âge du vignoble :	30 ans
1er vin :	Château Laffitte Carcasset
2nd vin :	Reflet de Laffitte Carcasset

2018 est un millésime solaire et exigeant. Après un printemps doux mais pluvieux, marqué par une forte pression mildiou, l'ensoleillement durable a permis de sauver le millésime. Les températures caniculaires ont profité aux beaux terroirs de graves argileuses, particulièrement favorisés dans les années de sécheresse.

Les raisins présentent les meilleures caractéristiques : richesse phénolique, richesse aromatique et maturation précoce des pellicules. **2018 est bel et bien un très grand millésime.**

Commentaire de dégustation : Au nez se dégage des arômes de fruits noirs, avec de belles notes de mûres et de cerises. Les tanins sont agréables en bouche, le vin est bien équilibré, souple et rond.

Reflet de Laffitte Carcasset est un vin plaisir, fruité et facile à boire dans sa jeunesse mais qui pourra également être conservé 4 à 6 ans.

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