



## 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 Cru 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 sa famille.

### Millésime 2019



<b>Cœnologue :</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>Assemblage :</b>	70% cabernet sauvignon, 30 % merlot
<b>Moyenne d'âge du vignoble :</b>	30 ans
<b>1<sup>er</sup> vin :</b>	Château Laffitte Carcasset
<b>2<sup>nd</sup> vin :</b>	Le Reflet de Laffitte Carcasset

2019 restera comme l'une des années les plus chaudes de la décennie. Marqué par un temps contrasté au printemps, le terroir profite de la proximité de l'estuaire et de la régulation thermique, la floraison est rapide et homogène. Le climat change fin juin, la canicule s'installe du 26 juin au 27 juillet et avec elle, la menace de la sécheresse. Heureusement, les sous-sols argileux de Saint-Estèphe préservent le vignoble. La véraison est homogène.

Les pluies de fin août et mi-septembre apportent fraîcheur et équilibre à la vendange. L'alternance de belles journées et de nuits fraîches favorise la maturité des raisins. L'état sanitaire de la vendange est exceptionnel. 2019 est un grand millésime pour le cabernet sauvignon. D'un style précis et concentré, les vins sont frais, équilibrés et viennent compléter la belle série des millésimes en « 9 ».

**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.

Le 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.