

# Gamme « Domaine Laffitte »

## Rosé



Un vin de pur plaisir, le bouquet sur les petits fruits rouges, groseille et fraise des bois, exhale également des notes de d'agrumes rafraîchissantes. La bouche, toute en délicatesse, propose une attaque douce et fruitée, pour se tendre en fin de bouche et vous laisser une sensation de fraîcheur vivifiante. Le rosé parfait à consommer pour lui-même, à l'apéritif, ou au cours d'un repas léger, pour vous amener en toute saison un rayon de chaleur estivale.

## Colombard - Ugni blanc



Un vin frais et friand qui vous ravira par son nez très intense de fruits à chair blanches et de zeste de citron. La bouche, fruitée en attaque et rafraîchissante en finale vous laissera sur un délicat bouquet de fleurs d'acacia et d'agrumes. A Consommer à l'apéritif ou sur des poissons grillés.

Les Frères Laffitte |  
Guillombeyrie 32800 Ayzieu  
lesfrereslaffitte@gmail.com |  
www.lesfrereslaffitte.com |  
Tel. 06.87.90.66.36 - 06.71.62.16.96  
TVA FR 774 352 048 13 |  
SIRET 435 204 813 000 16



## Sauvignon – Gros Manseng

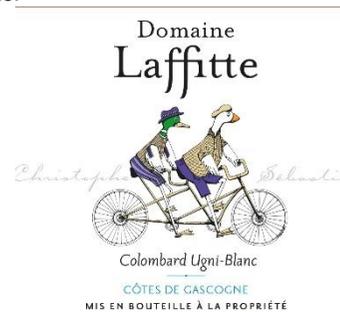


Association singulière de deux des plus nobles cépages blancs de Gascogne, notre Sauvignon Gros Manseng est travaillé sur un nez très riche de fruits exotiques et de buis, avec de subtiles notes de noisettes grillées. La bouche, à l'attaque fruitée, brille par son opulence tout en gardant la fraîcheur plaisante des vins de notre domaine. Un vin découvrir sur un homard ou sur un saumon, et qui ravira les novices comme les connaisseurs.

## Sauvignon Blanc



Notre sauvignon est travaillé sur l'élégance et la minéralité. Son nez intense développe des arômes d'agrumes, de granny et de pierre à fusil. La bouche à l'attaque très ample, et au développement subtil et élégant, possède une bonne longueur, et une finale acidulée. A consommer sur des fruits de mer frais ou sur des poissons pochés.



## Petit Manseng



Le trésor de la Gascogne, version Laffitte. Notre Petit Manseng présente un nez très caractéristique de mangue et de miel, légèrement grillé, qui évoluera au fil des années vers des arômes plus confits. La bouche attaque par un fruité exceptionnel, puis se développe avec beaucoup d'amplitude et de longueur. En finale, vous retrouverez les ravissants arômes de miel et de noisette. Un vin à attendre au moins un an, puis à déguster sur un foie gras ou un parfait au chocolat, juste pour le plaisir.

## Petit et Gros Manseng



La signature du domaine Laffitte, un vin d'une incroyable richesse aromatique, au nez intense de fruits de la passion, d'ananas, et de litchi. La bouche attaque sur ces notes de fruits frais pour se complexifier et se densifier en fin de bouche. La longueur exceptionnelle est portée par le fruit et la belle fraîcheur de ce vin doux. A consommer de l'apéritif au dessert, et à tester sur des associations surprenantes de fromage de chèvre, ou de plats exotiques.

## Cabernet Franc – Malbec



Un vin qui réussit le pari d'une expression subtile et opulente. Son nez de petits fruits à noyaux, prune fraîche, griotte, ouvre sur une bouche marquée par sa densité et son fruit. Un vin audacieux et inattendu, qui s'accordera divinement avec un rôti de bœuf juste saisi.