

Château Laffitte Carcasset 2018

Fiche technique



Le Château Laffitte Carcasset a été fondé en 1759 au lieu-dit « le Carcasset » à Saint-Estèphe. Fidèle à la tradition de son époque, le domaine est une belle Chartreuse du 18^{ème} siècle qui doit son nom à son propriétaire, Jean Laffitte, avocat à la cour et procureur du roi à Bordeaux.

Situé au cœur de l'appellation et de ses Grands Crus Classés, le vignoble est niché sur le plateau graveleux, près de l'estuaire de la Gironde. Le cabernet et le merlot bénéficient d'un climat idéal et produisent des vins d'une grande expression aromatique, dans le plus pur style de Saint-Estèphe.

| | |
|-------------------------|--|
| Classement 2020 : | Cru Bourgeois Supérieur |
| Propriétaire : | Pierre Rousseau |
| Œnologue conseil : | Hubert de Boüard |
| Appellation : | Saint-Estèphe |
| Surface : | 35 ha |
| Terroir : | Sol de graves garonnaises Sous-sol argilo-calcaire |
| Encépagement : | 60 % Cabernet Sauvignon 35 % Merlot 5 % Cabernet franc |
| Age moyen du vignoble : | 30 ans |

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.**

| | |
|----------------|--|
| Assemblage: | 50 % Cabernet Sauvignon 47 % Merlot 3 % Cabernet Franc |
| Vendanges : | Manuelles et mécaniques 17 septembre au 10 octobre 2018 |
| Vinification : | Fermentation en cuve inox Extraction lente et douce |
| Elevage : | 12 mois en barriques de chêne 40 % de barriques neuves |
| Alcool : | 14 ° |