

## Chat. Lafitte Argile '18 - 50cl



Een familiedomein met 5 hectare wijngaarden dat momenteel wordt beheerd door de zoon van de familie, Antoine Arraou. Als gepassioneerde wijnmaker zet hij zich in voor alles wat hij doet. De wijngaarden worden behandeld volgens biodynamische principes en in de wijnmakerij worden de wijnen op de meest natuurlijke manier gevinifieerd. Als resultaat maakt hij een assortiment van drie wijnen van hoge kwaliteit die een echte weerspiegeling zijn van het terroir. Het werk in de wijngaard van Chateau Lafitte Jurançon is volledig handmatig. Hun hele filosofie is gericht op het respecteren en beschermen van de hele natuurlijke omgeving. Hierdoor gebruiken ze geen kunstmest of pesticiden en bestaan de wijngaarden naast een grote verscheidenheid aan planten, fruitbomen, granen, schapen, bijen, enz. Een uitstekende biodiversiteit die gedijt door het gebruik van duurzame en biodynamische landbouw die is Demeter gecertificeerd.

## KARAKTER

---

Land	France
Regio	Sud-Ouest
Smaak	5: orange (and lookalikes)
Appelatie	Jurançon sec AOP
Deze wijn is	Biodynamisch
Bewaar pot.	+10 jaar
Serveer temp.	16-18°C
Druiven	100% petit manseng

## SMAAKBESCHRIJVING

---

# START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

---

citrus neus, perzik en exotisch fruit. Levendig in de mond met een heerlijke exotische toets. zeer evenwichtig!

## VINIFICATIE

---

spontane fermentatie, 15 maanden in contact met de fijne lies op inox.

## PERFECT BIJ VOLGEN GERECHTEN

---

foie gras, zwarte chocolade en desserts met rode bessen.