

CHÂTEAU LAFITTE

FICHES TECHNIQUES DES VINS

Des vins élaborés dans le respect du vivant.



Château Lafitte
VIN DE JURANÇON

NOS ENGAGEMENTS

DES ACTEURS & DES VINS ENGAGÉS

Dans l'amélioration de notre empreinte écologique



Nos valeurs

Le Château Lafitte produit des vins biodynamiques et naturels, qui, de la vigne au chai, s'inscrivent dans une démarche globale, positive, voire même heureuse.

Nous travaillons pour une agriculture durable. Nos vignes représentent un équilibre écologique que l'on souhaite inscrire dans le temps.

Tous nos vins sont certifiés biologiques et biodynamiques (Demeter).

Par cette même volonté de transparence, nous avons également rejoint le syndicat de défense des vins naturels en 2020.

NOS ENGAGEMENTS

DES ACTEURS & DES VINS ENGAGÉS

Dans l'amélioration de notre empreinte écologique

Antoine Arraou, vigneron du domaine

Antoine Arraou, ancien photographe de profession, a repris le domaine familial en 2012. Ce dernier était déjà conduit en agriculture biologique.

Vigneron passionné et engagé, il l'a fait évoluer vers la biodynamie et les vins naturels. Antoine est un fervent défenseur des vins vivants et libres. Des vins issus d'une agriculture qui puise dans le passé pour mieux se projeter dans l'avenir.

Ses vins présentent ce que la nature a à offrir, à travers l'expression véritable et respectueuse des cépages du piémont pyrénéen et de leur terroir. C'est ce qui leur donne ce goût si unique et si rare.



ARGILE

NATUREL, BLANC & SEC
VIN DE FRANCE

D'une belle et franche minéralité, ce vin blanc sec vous surprendra par son équilibre, entre la tension et le fruit. On en retient sa fraîcheur, sa vivacité et sa longueur. Et à chaque millésime sa palette aromatique singulière. Comme tout vin naturel.

CÉPAGES

100% PETIT MANSENG

VENDANGES MANUELLES

2ÈME QUINZAINE DE SEPTEMBRE

VINIFICATION

VIN DIT NATUREL, C'EST-À-DIRE VINIFIÉ SANS AUCUN PRODUIT ŒNOLOGIQUE AJOUTÉ ET NON FILTRÉ. FERMENTÉ ET ÉLEVÉ EN AMPHORE DE TERRE CUITE.

ACCORDS METS-VINS

A DÉGUSTER AVEC UN POISSON DE ROCHE, PRODUITS DE LA MER OU TOUT SIMPLEMENT SEUL.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

SO2 TOTAL(MG/L): <11

SO2 LIBRE (MG/L): <6

GLUCOSE/ FRUCTOSE (G/L): 2

ACIDITÉ TOTALE (GH2SO4/L): 6

ALCOOL (%VOL): 13



ORANGE

NATUREL, ORANGE & SEC
VIN DE FRANCE

Sa couleur, or noir, vous séduira. La souplesse de ses tanins vous enchantera. Les plus beaux et originaux accords sont possibles sur ce vin. Osez-le et parlez-nous-en. On adore...

CÉPAGES

100% PETIT MANSENG

VENDANGES MANUELLES

2ÈME QUINZAINE DE SEPTEMBRE

VINIFICATION

VIN DIT NATUREL, C'EST-À-DIRE SANS AUCUN PRODUIT ŒNOLOGIQUE AJOUTÉ ET NON FILTRÉ. ISSU D'UNE LÉGÈRE MACÉRATION PELLICULAIRE. FERMENTÉ ET ÉLEVÉ EN AMPHORE EN TERRE CUITE.

ACCORDS METS-VINS

A DÉGUSTER COMME UN VIN ROUGE LÉGER.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

SO2 TOTAL(MG/L): <11

SO2 LIBRE (MG/L): <6

GLUCOSE/ FRUCTOSE (G/L): 1

ACIDITÉ TOTALE (GH2SO4/L): 6

ALCOOL (%VOL): 13



SEC

BIODYNAMIQUE, BLANC
APPELLATION JURANCON SEC

Nez légèrement grillé, comme un pain frais. Puis, vient une note de fruits confits. Bouche ronde et fraîche.

CÉPAGES

80 % PETIT MANSENG, 20 % GROS MANSENG.

VENDANGES MANUELLES

1ÈRE QUINZAINE D'OCTOBRE

VINIFICATION

FERMENTATION SPONTANÉE EN BARRIQUE. ELEVAGE DE 9 MOIS SUR LIES FINES, EN FÛT DE CHÊNE.

ACCORDS METS-VINS

A DÉGUSTER AVEC DES HÛÎTRES OU DU POISSON, OU ENCORE UN ROQUEFORT, DU FROMAGE DE BREBIS, OU DU JAMBON DE PAYS.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

SO2 TOTAL(MG/L): 50

SO2 LIBRE (MG/L): 20

GLUCOSE/ FRUCTOSE (G/L): 4

ACIDITÉ TOTALE (GH2SO4/L): 6

ALCOOL (%VOL): 14



DOUX

BIODYNAMIQUE, BLANC
APPELLATION JURANCON

Nez d'agrumes, puis de pêche et de fruits exotiques. Bouche vive, mais d'une onctuosité naturelle. Vin exotique et équilibré.

CÉPAGES

50 % GROS MANSENG, 50 % PETIT MANSENG.

VENDANGES MANUELLES

2ÈME QUINZAINE D'OCTOBRE

VINIFICATION

FERMENTATION SPONTANÉE. ELEVAGE DE 15 MOIS SUR LIES FINES, EN CUVE INOX.

ACCORDS METS-VINS

RECOMMANDÉ POUR L'APÉRITIF

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

SO2 TOTAL(MG/L): 80

SO2 LIBRE (MG/L): 25

GLUCOSE/ FRUCTOSE (G/L): 40

ACIDITÉ TOTALE (GH2SO4/L): 6

ALCOOL (%VOL): 12



RESERVE

BIODYNAMIQUE, BLANC
APPELLATION JURANCON

Belle robe jaune tendant vers l'or. Nez vanillé, d'agrumes confits, et de cire d'abeille. Arômes de truffes. Bouche souple et onctueuse.

CÉPAGES

100% PETIT MANSENG.

VENDANGES MANUELLES

2ÈME QUINZAINE DE NOVEMBRE

VINIFICATION

FERMENTATION SPONTANÉE. ELEVAGE DE 24 MOIS SUR LIES FINES, EN FÛT DE CHÊNES.

ACCORDS METS-VINS

C'EST UN VIN CONCENTRÉ, DONT LA FINESSE S'APPRÉCIERA À TABLE AVEC DU FOIE GRAS, OU AVEC UN DESSERT AUX FRUITS ROUGES OU AU CHOCOLAT NOIR.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

SO2 TOTAL(MG/L): 80

SO2 LIBRE (MG/L): 25

GLUCOSE/ FRUCTOSE (G/L): 80

ACIDITÉ TOTALE (GH₂SO₄/L): 6

ALCOOL (%VOL): 12



FUNAMBULE

PÉTILLANT NATUREL, BLANC
VIN DE FRANCE

Vin de fête par excellence, ce pétillant naturel ravive vos papilles dès l'apéritif. Il peut aisément vous accompagner tout au long du repas. On aime sa fraîcheur aromatique, entre le citron et la mandarine suivant les millésimes.

CÉPAGES

100 % GROS MANSENG

VENDANGES MANUELLES

MI-SEPTEMBRE

VINIFICATION

VIN PÉTILLANT NATUREL, ISSU D'UNE MÉTHODE ANCESTRALE. VIN MIS EN BOUTEILLE DURANT SA FERMENTATION. PAS D'AJOUT DE SUCRES OU DE LEVURES. ELEVAGE D'UN AN SUR PUPITRE.

ACCORDS METS-VINS

SE DÉGUSTE DE L'APÉRITIF AU DESSERT

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

SO2 TOTAL(MG/L): <11

SO2 LIBRE (MG/L): <6

GLUCOSE/ FRUCTOSE (G/L): 3

ACIDITÉ TOTALE (GH2SO4/L): 6

ALCOOL (%VOL): 11,5

