

Château LAFITTE

Antoine ARRAOU

30 Rue du Pic du Ger

64360 Monein

GPS : -0.5891043999999965 43.3333157

Tel : +33 (0)5 59 21 49 44

Fax : +33 (0)5 59 21 43 01

E-Mail : contact@chateau-lafitte.com

WWW : <http://www.chateau-lafitte.com/>

Blog : <http://www.facebook.com/Chateau.Lafitte>



OUVERTURE / VISITES (OPENING / APERTURA / ÖFFNUNG)

Langues parlées :   

Ouvert : Du Lundi au vendredi de 9h à 17h - Le samedi de 10h à 12h - Fermé le dimanche.

Groupe sur rendez-vous

Le plus : location de salles et organisation d'événements

Le Château Lafitte, ancienne maison seigneuriale du XIV^{ème} siècle, est niché au coeur d'un environnement végétal exceptionnel. Le domaine viticole est certifié en agriculture biologique et biodynamique, garantissant un raisin de grande qualité cultivé dans le respect des équilibres naturels d'un terroir unique. Il produit du Jurançon sec et doux, mais aussi des « vins naturels » vinifiés en amphore de terre cuite et même des pétillants naturels. Entièrement rénové en 2018, le domaine ouvre désormais ses portes aux événements professionnels. Il met à la disposition des entreprises une salle de réception, un espace dégustation et une terrasse panoramique.

CARACTÉRISTIQUES DU VIGNOBLE

Superficie 5 ha

CUVÉES DU CHÂTEAU LAFITTE

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
Jurançon SEC	Nez légèrement grillé. Oeil scintillant. Bouche fraîche. A boire avec des huîtres ou du poisson, ou encore un fromage du pays	jusqu'à 10 ans	80% Petit manseng - 20% Gros manseng	barriques	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Jurançon MOELLEUX	Nez d'agrumes, puis de pêche et de fruits exotiques. Oeil brillant. Bouche vive, mais d'une onctuosité naturelle. Recommandé pour l'apéritif	jusqu'à 15 ans	50% Gros Manseng - 50%Petit Manseng	Cuve	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Réserve MOELLEUX	Belle robe jaune tendant vers l'or. Nez vanillé, d'agrumes confits, et de cire d'abeille. Bouche souple et onctueuse. 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	jusqu'à 20 ans	100% Petit Manseng	Barriques	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron