

# Château LAFITTE

## Antoine ARRAOU

Lotissement du Château

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](mailto: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 : de 9h00 à 19h00

Groupe sur rendez-vous

Le plus ancien témoignage, trouvé dans les archives, révèle l'existence du Château Lafitte au 14ème siècle. Ses terres formaient alors une vaste propriété agricole, où la vigne et le vin occupaient déjà une activité importante du domaine.

Mais l'histoire a voulu que cette activité cesse. Ce n'est qu'après l'arrivée de Brigitte et Philippe ARRAOU que le château renoue avec son histoire. Et aujourd'hui leurs enfants assurent cette continuité. Le Château Lafitte compte aujourd'hui une propriété de 5 hectares de vignes conduites entièrement en Agriculture Biologique. Les vins, élevés en fût de chênes du Sud-Ouest, fermentent spontanément, sans ajout de levures, et expriment ainsi les arômes naturels des cépages

## 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	50% Gros Manseng - 50 % Petit 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