



by Sébastien Laffitte

Communiqué-Invitation du 30 mai 2018

Dégustation des nouveaux crus et millésimes de Sébastien Laffitte

Cocktail dinatoire à l'Hôtel Buddha Bar Paris le 12 juin 2018 de 18h30 à 22h

Sébastien Laffitte, sommelier et créateur convie les médias et les professionnels à une dégustation de ses nouveaux crus et millésimes. Il proposera un AOP Côte de Provence Rosé 2017, un AOP Saint-Emilion Grand Cru 2015 et deux Bourgogne Hautes Côtes de Nuits blancs 2016 lors d'un cocktail dinatoire à l'Hôtel Buddha Bar Paris¹ le 12 juin 2018 de 18h30 à 22h00.

L'émotion, l'excellence, la rigueur, autant de vocables qui caractérisent les vins de Sébastien Laffitte. Depuis 2013, ce sommelier a su proposer des vins qui ne laissent pas indifférents. Il conjugue parfaitement l'art de proposer des vins qui flattent le palais sans jamais le surcharger. Ses vins ne suivent pas les codes, ils sont faits pour plaire aux amateurs les plus éclairés, aux professionnels et aux simples curieux. Des vins sensuels, suaves, fins et élégants.

Sébastien Laffitte souhaite faire découvrir ses derniers crus et millésimes et c'est la raison pour laquelle, il convie les journalistes à la dégustation qui se déroulera le 12 juin prochain sur la terrasse de l'Hôtel Buddha Bar Paris

L'émotion à l'état pur

Sous la marque « **S** » by Sébastien Laffitte, ces quatre vins : un Rosé de Provence, un Saint Emilion Grand Cru et deux Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, sont la quintessence du savoir-faire de Sébastien Laffitte.

AOP Côtes de Provence Rosé 2017 « S » by Sébastien Laffitte

Le temps n'a plus d'emprise

Les convives vont découvrir la finesse et l'élégance d'un grand Rosé de Provence. Sa robe saumonée aux nuances grises et sa délicatesse, façonnées au fil du temps, laissent entrevoir un subtil mariage entre gourmandise et féminité.

Un nez de pêche blanche, de pamplemousse rose et de délicates notes de fraises de fraises des bois au poivre blanc et notes florales.

Une longue tenue en bouche avec une finale qui associe les agrumes et la minéralité pour conclure sur une note saline qui prolonge cet instant.

AOP Saint-Emilion Grand Cru 2015 « S » by Sébastien Laffitte

« Élégance, fraîcheur et puissance »

*La force d'un terroir parfaitement maîtrisées de ce Grand Cru à la belle robe pourpre.
Un grand millésime.*

¹ 4 rue d'Anjou 75008 Paris

Ce fils du Soleil et de la lune propose des arômes de fruits noirs et mûrs telles la cerise et la liqueur de cassis ainsi qu'un soupçon floral de violette. Une pointe de pain brioché vient enrichir cette palette aromatique.

Une bouche aérienne et accessible laisse place à des tanins très fins pour une note finale longue et subtile.

Un vin fin de caractère, parfaitement équilibré : il est fluide et généreux, une rareté sur les terres du Moine Emilion. Le terroir unique pour le Merlot bénéficie d'un climat exceptionnel entre l'océan et la Côte de Pavie. (Agriculture raisonnée).

AOP Hautes Côtes de Nuits – Blanc - Agriculture raisonnée

« Un regard nouveau »

Caprice 2016 (sol argilo-calcaire, exposition Est 4km de Nuits-Saint-Georges)

Un vin doté d'une robe cristalline, d'un nez d'une fraîcheur juvénile qui exhale des arômes d'agrumes, de fleurs blanches, de citron confit, noisette et amande. Un Caprice éclatant de finesse où l'acidité se marie à merveille avec nos papilles, pour laisser place à une finale fraîche et détonante. Un cru de longue garde, 10 à 15 ans (1/06/18).

« S » by Sébastien Laffitte 2016 (Sol marnes blanches du jurassique supérieur, exposition Sud 4km de Nuits-Saint-Georges)

Le profil de ce cru « S » est construit autour de la discrétion, de la retenue. Des notes exotiques, de cire d'abeilles, un milieu de bouche tout en volume. Il possède une forte personnalité. Ce style consensuel, unique, est l'alliance des éléments et des hommes. Dame nature nous impose la patience. Une belle interprétation unique qui séduira les amateurs des vins blancs de très longue garde, 20 à 25 ans (01/06/18).

Venir à la dégustation

La Terrasse de l'Hôtel Buddha Bar : 4 rue d'Anjou 75008 Paris - De 18h30 à 22h

Pour participer à la dégustation, je vous remercie de confirmer votre présence en téléphonant : 06 22 78 71 38 ou en m'adressant un courriel : [cliquez ici](#)

A propos d'IBIZVIN & de Sébastien Laffitte

Bien boire, bien manger, bien partager... le vin fédère les bons moments !



Sébastien Laffitte est un amoureux du vin qui a exercé en tant que sommelier chez Alain Ducasse, Louis XV Monte-Carlo & Pierre Gagnaire, au Crillon Paris avant de suivre son instinct qui lui commandait de créer. Intuitif convivial, cet homme de terroir (il a gardé la nostalgie de ses montagnes ariégeoises) s'est immergé dans la création. Après Kaprius, il lance la marque « S » By Sébastien Laffitte et un nouveau challenge : créer des vins de garde qui offrent fraîcheur et gourmandise à la fois lorsqu'on les déguste immédiatement.

Fondée par Corinne et Sébastien Laffitte, la société IBIZVIN s'est organisée autour de trois métiers : la création de vins, le négoce et les événements festifs. Elle a deux actionnaires de confiance : la société AKTUEL et BNP Développement.

Contacts



Ibizvin – Corinne Laffitte - Tel : 06 12 99 51 47 – www.ibizvin.com
69 ter Voie des Postes, 91620 La Ville du Bois contact@ibizvin.com
Nous rejoindre sur [Facebook](#)

Relations Médias

Agence MP & C Marie-Pierre Medouga – Tél 06 22 78 71 38 – agencerp@orange.fr - Pour participer à la dégustation du 12 juin, recevoir le dossier de presse, une interview ? contactez-moi. D'autres informations sur www.mp-c.eu