

by Sébastien Laffitte
Sommelier



Le 30 juin 2020

Le Rosé XXII de Sébastien Laffitte millésime 2019

Rosé AOP côtes de Provence en biodynamie

Le 22 juin, originellement journée internationale du rosé, est lancé le « XXII » By Sébastien Laffitte sommelier, millésime 2019. Le premier rosé biologique, produit en collaboration avec Valérie Courrèges au Château Fontainebleau du Var. C'est le premier vin de Sébastien Laffitte en biodynamie. Ce Rosé est proposé en prix public à 11.95 €. Pour le commander, il suffit d'aller sur la boutique et de cliquer sur :

Ses Rosés, Sébastien Laffitte, les a imaginés puis élaborés avec quelques idées en tête : la fraîcheur, le partage, la gourmandise, les vacances. Prendre son Rosé, une belle nappe, des victuailles et se poser tranquillement. A deux ou à plusieurs * et qu'importe le décor, boire l'un de ses Rosés « By Sébastien Laffitte », c'est déjà partir en vacances !

Les Rosés de Sébastien Laffitte sont produits à Monfort-sur-Argens et à Val, au cœur de la Provence verte et de ses terres argilo-calcaires. C'est bien entendu le cas avec ce tout dernier « XXII », chiffre ô combien symbolique. Il symbolise un esprit visionnaire, innovant, créatif. La tête dans les nuages mais les pieds bien ancrés dans la terre ! Le chiffre 22 est également un porte-bonheur.

Une collaboration avec Valérie Courrèges pour les Cuvées

Œnologue réputée et directrice technique des Caves du Commandeur, Valérie Courrèges collabore depuis quelques années déjà avec Sébastien Laffitte. Pour le XXII, Valérie Courrèges et Sébastien Laffitte souhaitaient un vin issu du Château : biologique, équilibré, avec une pointe de gourmandise, très frais. L'élégance de la bouteille au long col met en valeur la subtile couleur saumonée poudrée. Une étiquette en noir et blanc souligne l'empreinte de la main de Sébastien Laffitte, c'est en quelque sorte le sceau qu'il appose sur cette cuvée.

Un rosé bio frais et impertinent

Le "XXII" By Sébastien Laffitte millésime 2019 est un vin tout en fraîcheur et impertinence. Ses arômes de fleurs blanches et sa petite pointe d'épices et de fruits rouges, sa minéralité et ses notes d'agrumes acidulées en font un vin idéal avec les salades d'été, les poissons de Méditerranée, les salades de chèvre de Provence et même une petite volaille sucrée-salée. Il est agréable avec des gyozas japonais ou des raviolis chinois et les plats doucement épicés.

Voilà ce qu'en dit Sébastien Laffitte lui-même : « *Nous sommes en 100 % biodynamie et c'est une décision mûrement réfléchie et pleine de sens après 4 ans de travail et de réflexions. Nous avons en effet une très forte demande pour des vins biologiques qui signent un certain retour aux sources, aux racines, à l'ancrage.* »

Fiche technique

Pays : France – Couleur : Rosé - Appellation : AOP Côtes de Provence – Val - Millésime : 2019 –

Cépages : 80 % Grenache - 20 % Cinsault –

Région : Côtes de Provence - Val - Type de culture : biologique –

Contenance : 75 Cl – Magnum - Conservation : 4 ans -

Dégustation : Entre 8° et 10° - Degré d'alcool : 13° - Prix public : 11.95 € - 25 € le magnum

Sommelier-Vigneron : une signature qui s'affiche !



L'école hôtelière l'a consacré sommelier (il fut même l'un des plus jeunes sommeliers primés de France), il a entrepris de devenir vigneron et d'aller à la rencontre des viticulteurs d'excellence pour trouver le terroir de ses vins. Passionné d'œnologie, il a repris le fermage de parcelles en Provence (Près de Saint-Tropez), mais aussi en Bourgogne pour travailler ses vignes afin d'élaborer les vins qui lui conviennent. Son leitmotiv ? Des vins élégants qui n'emportent pas le palais, qui magnifient les mets et qui puisent se boire tout le long d'un repas. Des vins de garde qui peuvent déjà commencer à se déguster. Il conçoit ses vins comme on crée une mélodie en y mettant toute sa sensibilité.

Une créativité et un savoir-faire plébiscité par les amateurs de bons vins : voici quelques témoignages à lire [ici](#)

Contacts :

BY SÉBASTIEN LAFFITTE SOMMELIER

36, avenue du 1er Mai 91120 Palaiseau - France

42, rue Tauzia 33000 Bordeaux – France

contact@bysebastienlaffitte-sommelier.com

Obtenir des informations complémentaires, une interview, recevoir une bouteille en dégustation ?

Communication & Relations médias : Marie-Pierre Medouga Agence MP & C - 06 22 78 71 38 –

presse@sebastienlaffitte-sommelier.com

Téléchargez le dossier de presse : [cliquez](#)

L'abus d'alcool est dangereux – A consommer avec Modération