



## Le Rosé « S » de Sébastien Laffitte millésime 2019

*Simplement exceptionnel*

Le 11 mai, jour du déconfinement, est lancé le « S » By Sébastien Laffitte Rosé, millésime 2019. Un Rosé à la robe rose saumonée pâle, avec des nuances étincelantes et cristalline, sensuel, toute en gourmandise et en délicatesse. Un vin qui évoque, les vacances et la détente où que l'on soit. Pour célébrer le #déconfinement, sorte de vacances avant l'heure, ce Rosé initialement à 20 € est proposé en prix public à 12.95 € comme toute la gamme des rosés. Pour le commander, il suffit d'aller à la boutique et de cliquer sur : [Rosé « S » 2019](#)

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 « S By Sébastien Laffitte », c'est déjà partir en vacances.

Les Rosés de Sébastien Laffitte sont produits à Monfort-sur-Argens, au cœur de la Provence verte et de ses terres argilo-calcaires.

### Une collaboration avec Valérie Courrèges

Œnologue réputée et directrice technique des caves du Commandeur, Valérie Courrèges collabore depuis quelques années déjà avec Sébastien Laffitte. Pour le 2019, ils ont décidé de modifier les assemblages qui avaient cours pour les millésimes précédents. Ils se sont concentrés sur le Grenache et le Cinsault. C'est ainsi que l'on obtient de subtils arômes de fleurs blanches (fleurs de tilleul et d'amandes) mais aussi de framboise et de fraise Mara avec le cépage Cinsault qui se mêlent à l'opulence et les arômes d'épices du Grenache.

### Un vin sensuel, frais et onctueux

Le « S » By Sébastien Laffitte millésime 2019 est un vin sensuel, comme une cascade de perles que l'on boirait : frais, sensuel et onctueux tout à la fois. La gourmandise de ses arômes de fraises et de framboise ; la sensualité des épices de poivre blanc et de baies roses, la subtilité des notes florales mariée à des notes d'agrumes. Une large palette aromatique très bien équilibrée et très délicate.

Voilà ce qu'en dit Sébastien Laffitte lui-même : [https://youtu.be/2\\_fOF02J4UU](https://youtu.be/2_fOF02J4UU)

#### Fiche technique

- Pays: France
- Couleur: Rosé
- Appellation : AOP Côtes de Provence – Monfort-sur-Argens
- Millésime : 2019
- Cépage : 70 % Grenache - 30 % Cinsault
- Région : Côtes de Provence - Montfort sur Argens
- Type de culture : Raisonnée
- Contenance : 75 Cl - Magnum
- Conservation : 4 ans
- Dégustation : Entre 8° et 10°
- Degré d'alcool : 13.5
- Prix public : 20 €

#### 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 peuvent 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](mailto: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](mailto:presse@sebastienlaffitte-sommelier.com)

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

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