



Le 15 septembre 2020

Les vins de l'été indien à moins de 16 €

Boutique de vins en ligne du sommelier-vigneron Sébastien Laffitte

C'est encore le plein été si l'on se fie aux températures qu'estivales. Toute cette semaine, les vins légers et fruités seront donc encore à l'honneur sur les tables. L'occasion de (re)découvrir la gamme des rosés bien sûr mais aussi le Chardonnay et le Pinot noir de Sébastien Laffitte. Toute une gamme de rosés, blancs et rouges pour moins de 16 €
Commander en ligne : <https://www.bysebastienlaffitte-sommelier.com/boutique>

Des rosés pour chaque palais

Oenologue réputée et directrice technique des Caves du Commandeur, Valérie Courrèges collabore depuis quelques années déjà avec Sébastien Laffitte. 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.



Pour les gourmets, un rosé de gastronomie, gourmand, presque voluptueux, une cascade de fraîcheur et de plaisir durant tout le repas, voilà l'incontesté « S » 2019. Il se déguste tout le long du repas de l'apéritif au dessert et sera parfait avec la cuisine méditerranéenne, indienne ou encore asiatique avec une petite préférence pour la cuisine japonaise ou vietnamienne. **12.95 € la bouteille de 75 cl** à commander en ligne ici : <https://www.bysebastienlaffitte-sommelier.com/product-page/s-ros%3%A9-2019-c%3%B4tes-de-provence-75cl>

Les millésimes 2017 et 2018 du « S » sont également disponibles à la boutique : au prix de 12.95 € <https://www.bysebastienlaffitte-sommelier.com/product-page/s-ros%3%A9-c%3%B4te-de-provence>

[provence](https://www.bysebastienlaffitte-sommelier.com/product-page/s-ros%3%A9-c%3%B4te-de-provence)



Pour les aficionados du rosé biologique, une petite merveille, un vin rosé équilibré avec une pointe de gourmande, c'est le 22 ! Idéal avec des tapas, des crevettes à l'ail, parfait avec de la cuisine Thai ou coréenne, il magnifie un loup aux herbes fraîches mais sait aussi se déguster avec une volaille grillée ou des barbecues. **11.95 € la bouteille de 75 cl** à commander en ligne : <https://www.bysebastienlaffitte-sommelier.com/product-page/xxii-ros%3%A9-2019-c%3%B4tes-de-provence-75cl>

Le rouge



Pour les amateurs de vins rouges légers et fruités, voilà **Insolence, le Pinot rouge, un AOP Côteaux Bourguignon** qui sait se faire gourmand, léger et fruité. Il accompagne les grillades, les cochonnailles, les fromages et même les poissons ! **15 €/la bouteille de 75cl**

Le blanc



Avec sa petite note briochée et de noisettes, caractéristique des Chardonnay, voilà **Envie, un AOP Côteaux Bourguignons** qui mérite bien son nom ! Un vin blanc tout en fraîcheur avec une belle longueur. Superbe avec une volaille et sa crème normande ou des tagliatelles au saumon par exemple. **15 € la bouteille de 75 cl**

Pour les fiches techniques, télécharger les dossiers de presse ci-après :

Les rouges : https://mp-c.eu/agence/wp-content/uploads/2020/07/Rouges_Dossier_de_presse_BSLs_juin_2020-VF.pdf

Les blancs : https://mp-c.eu/agence/wp-content/uploads/2020/09/Blancs_Dossier_de_presse_BSLs_juin_2020-VF.pdf

Les rosés : https://mp-c.eu/agence/wp-content/uploads/2020/07/Roses_Dossier_de_presse_BSLs_juin_2020-VF.pdf

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

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