



CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY

Premier Grand Cru Classé en 1855

Appellation : Sauternes

Superficie du vignoble : 18 ha

Sol : silico-graveleux et argilo-graveleux
(graves du quaternaire déposées
sur un substrat de calcaire aquitanien)

Encépagement : 93 % sémillon, 6 % sauvignon,
1 % muscadelle

Âge moyen des vignes : 40 ans, les parcelles
les plus anciennes ont été plantées en 1926

Densité de plantation : 6 500 à 9 000 pieds/ha

Méthodes culturales : taille courte en éventail,
travail du sol, effeuillage manuel.

Environnement : viticulture raisonnée
sans aucun herbicide chimique, certifié HVE3.

Vinification : de 18 à 30 jours en barriques de chêne français
à grain fin, de 40 à 70 % neuves. Fermentations entre 17°C
et 23° en chais climatisés à l'hygrométrie contrôlée.

Cœnologue conseil : Valérie Lavigne

Élevage : 18 à 20 mois, 40 % à 70 % en barriques
neuves de chêne français.

Production moyenne : 20 000 bouteilles

Second vin : La Chapelle de Lafaurie-Peyraguey