



CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

Premier Grand Cru Classé en 1855

Appellation: Sauternes

Anbaufläche: 18 ha

Boden: Quarz und Kies, Ton und Kies (Kies aus dem Quartär auf Kalksubstrat)

Rebsorten: 93 % Sémillon, 6 % Sauvignon, 1 % Muscadelle

Durchschnittsalter der Reben: 40 Jahre. Die ältesten Parzellen wurden 1926 bepflanzt

Pflanzdichte: 6 500 bis 9 000 Rebstöcke/ha

Anbaumethoden: kurzer Fächerschnitt, Bodenpflege, Entblätterung von Hand

Traubenlese: sehr strenge Handlese in mehreren Durchgängen (bis zu sieben je nach Jahr)

Umwelt: integrierter Weinbau ohne chemische Unkrautvernichtungsmittel, HVE3-zertifiziert

Weinbereitung: 18 bis 30 Tage in Barriques aus feinporiger französischer Eiche, 40 bis 70 % neue Fässer. Gärprozess bei 17 °C bis 23 °C im klimatisierten Gärkeller bei regulierter Luftfeuchtigkeit

Beratende Önologin: Valérie Lavigne

Ausbau: 18 bis 20 Monate, 40 % bis 70 % neue Fässer aus französischer Eiche

Durchschnittliche Erzeugung: 20 000 Flaschen

Zweitwein: La Chapelle de Lafaurie-Peyraguey