CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

«PREMIER GRAND CRU CLASSÉ» SEIT 1855

CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY

1ER GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

PROFIL

Eigentümer: SARL Château Lafaurie-Peyraguey

Appellation: Sauternes

Rebfläche: 36 ha

Boden: Silizium-Kies- und Lehm-Kies-Boden. Kies und Sand haben sich im quartären Eiszeitalter vor rund 600 000 Jahren auf einem Untergrund aus Aquitanien-Kalk hier abgelagert

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

Durchschnittsalter der Rebstöcke: 40 Jahre, die ältesten Parzellen wurden 1926 bepflanzt

Pflanzdichte: 6,500 zum 9,000/ha

Anbaumethoden: kurzer Fächerschnitt, Bodenbearbeitung, ausgewählte Begrünung, Entfernen überschüssiger Knospen im Frühling , manuelles Ausdünnen

Lese: von Hand in mehreren selektiven Durchgängen (vier bis sieben Lesen je nach Jahr, abhängig von der Dauer des Reifeprozesses), die angestrebten Aromen sollen möglichst genau erreicht werden Respekt vor dem Umwelt: nachhaltiger Anbau ohne chemische Unkrautvertilger

Vinifizierung: in Fässern aus feinporiger französischer Eiche,
wobei je nach Jahrgang 40 bis 70 % der Fässer jährlich erneuert werden.
Gärung bei 17 bis 23 °C in klimatisierten Kellern mit kontrollierter Luftfeuchtigkeit
– je nach Charge für 18 bis 30 Tage.

Beratender Önologe : Denis Dubourdieu

Ausbau: in Fässern aus französischer Eiche, wovon – je nach Jahrgang – 40 bis 70 % neue Holzfässer,

Spundlöcher oben, während 18 bis 20 Monaten

Durchschnittliche Produktion: 40,000 Flaschen Château Lafaurie-Peyraguey,
Premier Grand Cru Classé

Zweitwein: La Chapelle de Lafaurie-Peyraguey

VIGNOBLES SILVIO DENZ PEYRAGUEY 33210 BOMMES FRANCE - TÉL : +33 (0)5 56 76 60 54 - FAX : +33 (0)5 56 76 61 89 - info@chateau-lafaurie-peyraguey.com
chateau-lafaurie-peyraguey.com