



CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY

2021

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES



CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY

2021

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES





CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES



MILLESIME – VINTAGE 2021

ASSEMBLAGE — GRAPE VARIETIES

93 % Sémillon, 7 % Sauvignon blanc

DATES DE RÉCOLTE — HARVEST

2 au 29 octobre (3 tries - 3 selection sortings)

SURFACE

16 hectares

RENDEMENTS — YIELD

5 hl/ha

DURÉE DE FERMENTATION — FERMENTATION PERIOD

10 à 15 jours en fûts de chêne français de 225 litres
10 to 15 days in french oak barrels of 225 liters

ÉLEVAGE — MATURING

10 mois avec 1/3 barriques neuves de chêne français de 225 litres et 8 mois en cuves inox
10 months with 1/3 new French oak barrels of 225 liters and 8 months in stainless steel vats

PRODUCTION

6500 bouteilles – 6500 bottles

Château Lafaurie-Peyraguey 2021 marque l'histoire de la propriété avec un millésime qui relève d'un vrai travail d'orfèvrerie. Il présente une magnifique robe aux reflets or, et un nez à l'aromatique phénoménale avec des notes confites et de zestes d'agrumes qui apportent une belle fraîcheur à l'ensemble. En bouche une finesse et une élégance sans pareil avec une finale suave et fraîche, tout en équilibre.

Château Lafaurie-Peyraguey 2021 is a stand-out in the estate's history, with a vintage that evokes the true work of a goldsmith. It displays a magnificent colour with hints of gold and a phenomenally aromatic nose with candied notes and citrus zest, endowing the wine with a lovely freshness on the whole. On the palate, enjoy unparalleled finesse and elegance with a smooth, fresh finish, while remaining perfectly balanced.