

MILLESIME - VINTAGE 2022



CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES



Château Lafaurie-Peyraguey 2022

April 2023 - James Suckling – 99-100/100

“Another mind-blowing Sauternes with dense and concentrated fruit, and incredible depth and power. Spices galore. Very sweet. 260 grams residual sugar. Twice the normal year. French TBA? 95% semillon and 5% sauvignon blanc.”

April 2023 - Jürg Richter – 20/20

May 2022 - Yves Beck – 98-100/100

May 2022 – Jeff Leve – 97-99/100



Vignobles
SILVIO DENZ

ART & TERROIR



CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES



MILLESIME - VINTAGE 2022

ASSEMBLAGE – GRAPE VARIETIES

95 % Sémillon, 5 % Sauvignon blanc

DATES DE RÉCOLTE – HARVEST

17 au 27 octobre (2 tries - 2 selection sortings)

SURFACE

17 hectares

RENDEMENTS – YIELD

10 hl/ha

DURÉE DE FERMENTATION – FERMENTATION PERIOD

25 à 30 jours en fûts de chêne français de 225 litres

25 to 30 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

Château Lafaurie-Peyraguey 2022 est marqué par une forte concentration en sucre, un botrytis tardif sur des raisins très murs. Un vin très riche, très concentré mais avec beaucoup de fraîcheur. Des notes d'abricots confits et d'agrumes procurent un équilibre parfait entre sucre et acidité.

Château Lafaurie-Peyraguey 2022 is marked by a high concentration of sugar, late botrytis on very ripe grapes. A very rich wine, very concentrated but with a lot of freshness. Notes of candied apricots and citrus provide a perfect balance between sugar and acidity.