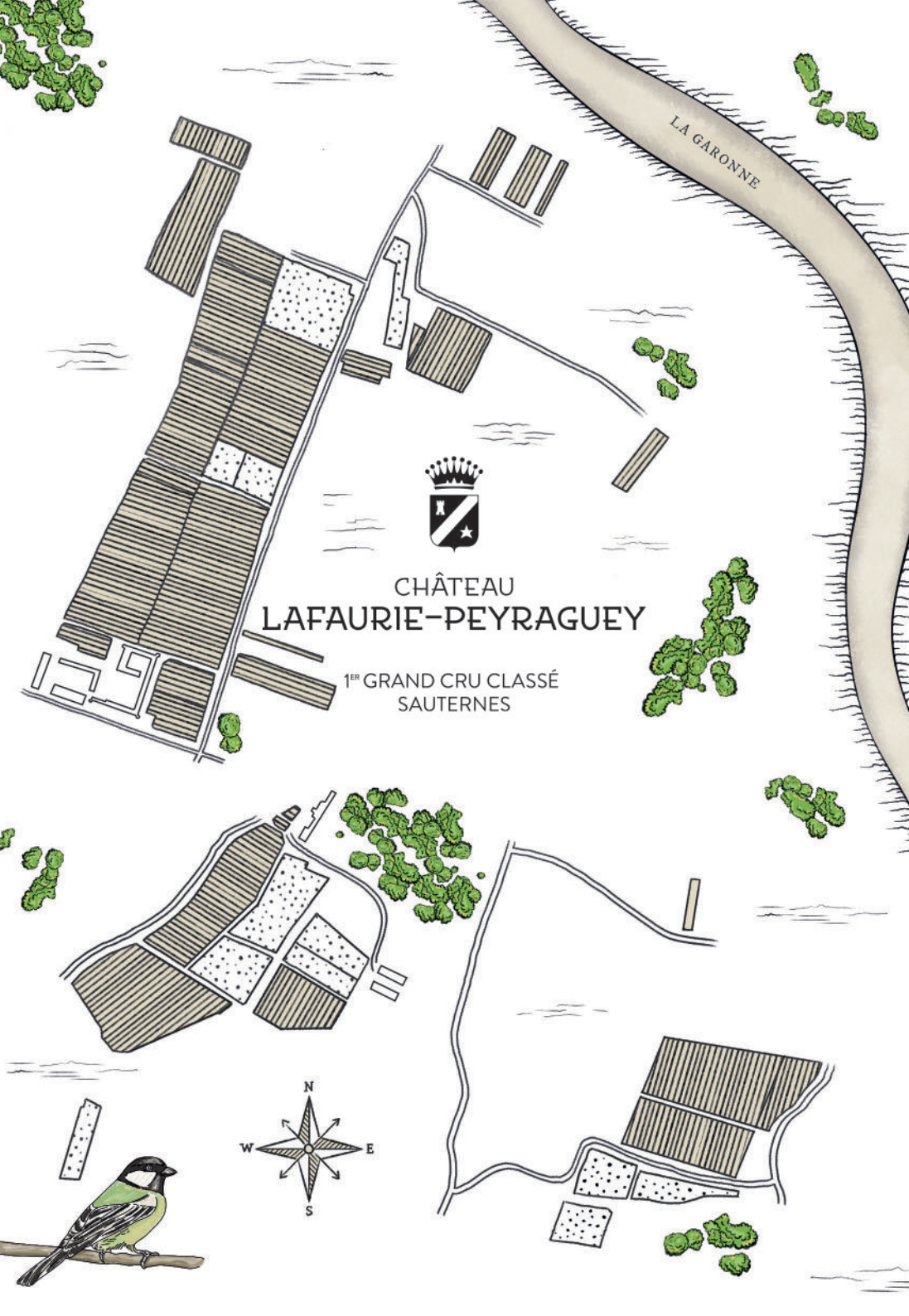
LA GARONNE
CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY
1ER GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES
N
W
E
S

CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY

1ER GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

MILLESIME 2024

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

ASSEMBLAGE
100 % Sémillon

DATES DE RÉCOLTE
Démarrage des vendanges le 18/09/2024 pour les liquoreux et pour 1 mois.

SURFACE
18 hectares

RENDEMENTS
12 hl/ha

DURÉE DE FERMENTATION
20 jours en fûts de chêne français de 225 litres

ÉLEVAGE — *MATURING*
9 mois en barriques de chêne français et 9 mois en cuve inox

PRODUCTION
28 000 bouteilles – *28000 bottles*

2024 ou l'année de tous les défis ! Des conditions météorologiques incertaines, une humidité importante et une grosse pression mildiou. Malgré cela, le vignoble a été très bien tenu et a permis une récolte saine et sereine. Un calendrier de ramassage précis jouant avec un rythme de 3 tries : fortes pluies début septembre permettant le développement du Botrytis, puis 5-6 jours de temps venteux chaud et sec ont permis le développement et la concentration du Botrytis, suivi de 3-4 jours de beau temps permettant la récolte. Puis à nouveau une semaine de pluie, puis 4-5 jours de beau temps pour la concentration, suivi de 3-4 jours de soleil pour la récolte. Puis, la même chose une dernière fois. Une jolie musique pour un millésime aromatique, équilibré et élégant.
Simon Deleporte, Maître de chai au Château Lafaurie-Peyraguey : « Du jamais vu à Lafaurie-Peyraguey ! En 2024 nous avons ramassé les blancs secs le matin et nous avons commencé à vendanger les liquoreux dans la même après-midi…».

CONTACT : VIGNOBLES SILVIO DENZ Faugères | Saint-Etienne de Lisse – 33330 Saint-Emilion
www.vignobles-silvio-denz.com | info@vignobles-silvio-denz.com | +33 (0)5 57 40 34 99