



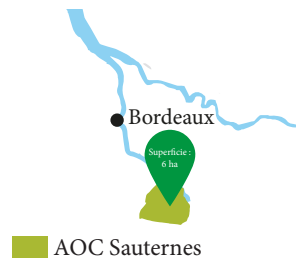
CLOS HAUT-PEYRAGUEY MILLÉSIME 2022



405 années d'histoire viticole. Premier Grand Cru Classé en 1855 Sauternes, Clos Haut - Peyraguey est niché au plus haut point de la colline de Bommès. Son terroir exceptionnel, son exposition à nul autre pareil font de Clos Haut - Peyraguey un vin d'une grande subtilité, un nectar de légèreté et de raffinement. Depuis 1618, date des premières vendanges, Clos Haut - Peyraguey enchante les amateurs de très grands vins, toujours à même de reconnaître les nectars d'exception à l'élégance singulière.



APPELLATION



AOC Sauternes

DENSITÉ

6 600 pieds /ha

AGE DES VIGNES

38 ans

NATURE DU SOL

Sol gravelo-sableux sur sous-sol argileux.

ENCÉPAGEMENT



■ 70% Sémillon
■ 30% Sauv. Blanc

CLIMAT

- ❄ Hiver : doux et humide
- 🌸 Printemps : sec et tempéré
- ☀ Été : sec et caniculaire

VENDANGES DU 7 AU 27 OCTOBRE

- 1^{ère} trie le 7 octobre
- 2^{nde} trie du 18 au 20 octobre
- 3^{ème} trie du 25 au 27 octobre

RENDEMENT

9 hl/ha

MISE EN BOUTEILLE

Printemps 2024

OENOLOGUES CONSEILS

Michel Rolland
Julien Viaud

ASSEMBLAGE



■ 80% Sémillon
■ 20% Sauv. Blanc

SINGULARITÉS VITICOLES

- Le plus petit des 1^{ers} Grands Crus Classés de l'appellation
- Un enclos d'un seul tenant composé de certaines parcelles de Sémillon de plus de 80 ans
- Un ramassage pouvant être grain par grain, et programmé à l'heure près
- Pratiques viticoles respectueuses de l'environnement

SINGULARITÉS VINICOLES

- Pressurages doux et longs, avec sélection des jus
- Fermentations en barriques, équilibres alcool/sucres déterminés à la dégustation
- Maintien d'acidité et fraîcheur dans les vins grâce à la forte présence de sous-sols argileux au vignoble, et à une date de récolte optimale

Le Sauternes des Initiés, avec un style unique, aérien et élégant

