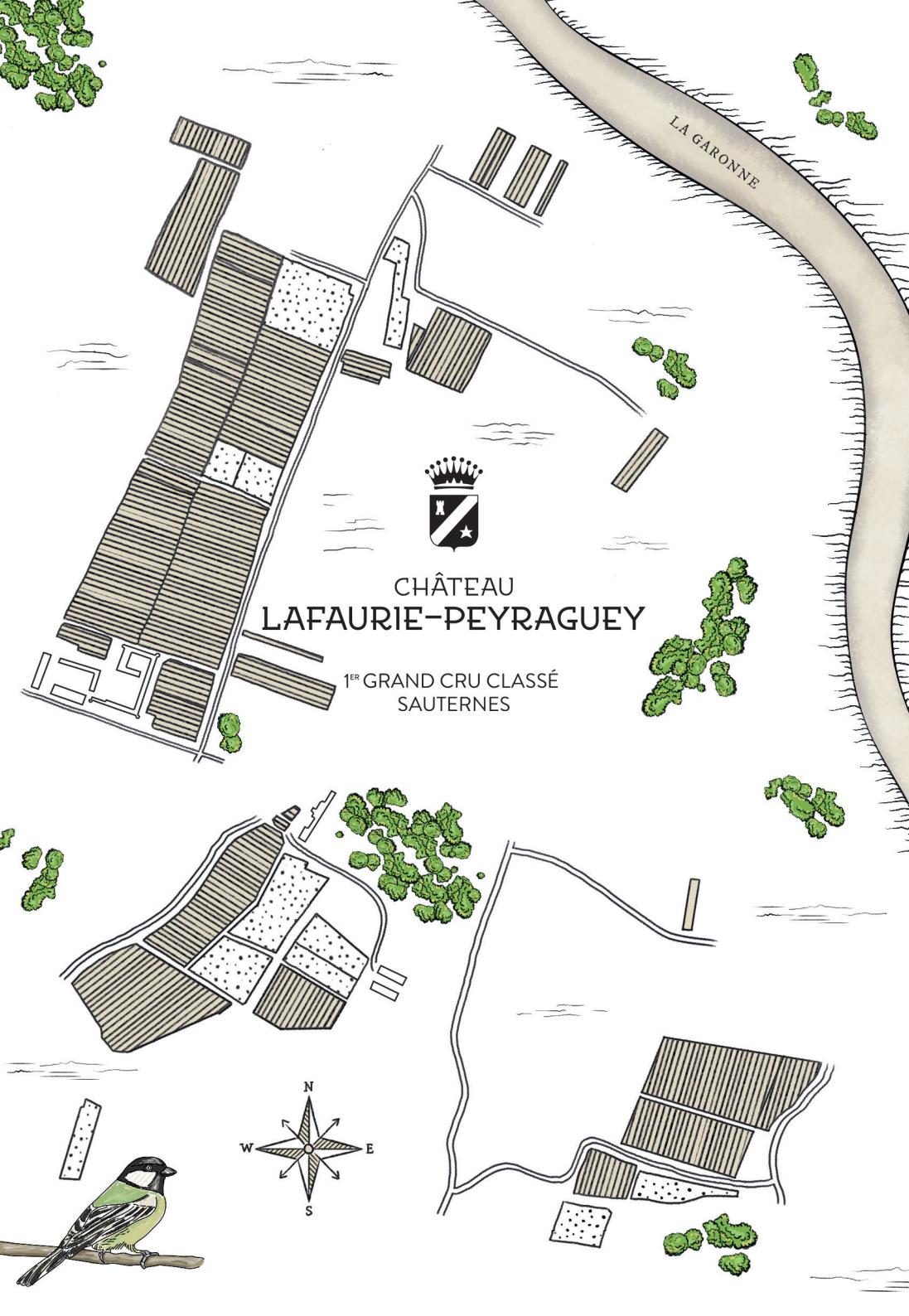
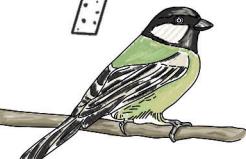
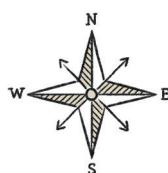


LA GARONNE



CHÂTEAU LAFAURIE-PYRAGUEY

1^{ER} GRAND CRU CLASSE
SAUTERNES





CHÂTEAU LAFAURIE-PÉYRAGUEY

1^{ER} GRAND CRU CLASSE^É
SAUTERNES

MILLESIME — VINTAGE 2023



ASSEMBLAGE — GRAPE VARIETIES
100 % Sémillon

DATES DE RÉCOLTE — HARVEST

28 septembre au 3 octobre et du 5 au 9 octobre (2 tries - 2 *selection sortings*)

SURFACE
18,07 hectares

RENDEMENTS — YIELD
5,10 hl/ha

DURÉE DE FERMENTATION — FERMENTATION PERIOD

20 jours en fûts de chêne français de 225 litres

20 days in french oak barrels of 225 liters

ÉLEVAGE — MATURING

9 mois en barriques de chêne français et 9 mois en cuve inox
9 months in French oak barrels and 9 months in stainless steel vats

PRODUCTION
12 000 bouteilles — 12000 bottles

L'année 2023 s'illustre par un hiver doux et humide, une montée rapide des températures dès le printemps, et des records de chaleur durant la période estivale. 2023 s'est révélé être un millésime éprouvant, et a nécessité une extrême vigilance des équipes. La récolte s'est échelonnée sur 10 jours en deux tries de raisins parfaitement botrytisés. Dans le verre, un nez à l'aromatique spectaculaire. Des notes d'abricots confits et d'agrumes procurent un équilibre parfait entre sucre et acidité. En bouche un élixir suave et élégant vous laisse sur une finale fraîche tout en finesse.

The 2023 vintage was characterised by a mild, damp winter, quickly rising temperatures during the spring, and record heat during the summer. 2023 proved to be a demanding vintage that required the teams to be extremely vigilant. Harvests were completed in two passes staggered over ten days, for perfectly botrytised grapes. In the glass, the wine offers spectacular aromas on the nose. Jammy apricot and citrus notes ensure a perfect balance between sweetness and acidity. On the palate, this is a smooth, elegant elixir with a fresh, refined finish.