

Collection personnelle

Mr François-L Vuitton



« Ce vin est l'un de mes Grands Bordeaux favoris. J'ai demandé à son propriétaire de me dédier une cuvée privée, comme l'apogée d'un savoir-faire, et une délicieuse invitation aux plaisirs partagés. »

François-L Vuitton



CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY (PREMIER GRAND CRU CLASSÉ DE SAUTERNES)

L'histoire et la notoriété de Château Lafaurie-Peyraguey sont liées à celles de l'appellation Sauternes et au classement de 1855. Les pierres et les archives du château sont les témoignages du passé riche de huit siècles de Château Lafaurie-Peyraguey.

Sol : Au cœur des grands terroirs du Sauternais, le vignoble est situé sur la haute terrasse de graves de Sauternes, à 70m au-dessus du niveau de la mer, sur un sol silico-graveleux et argilo-graveleux (graves du quaternaire déposées sur un substrat de calcaire aquitainien)

Surface : 36 hectares

Cépages : 93% Sémillon, 6% Sauvignon, 1% Muscadelle

Viticulture : Respect de l'environnement avec une viticulture raisonnée, sans aucun herbicide chimique. Taille courte en éventail. Travail du sol. Enherbement sélectif. Ebourgeonnage de printemps. Effeuillage manuel. Cueillette manuelle des raisins par tries successives très sévères en fonction de l'étalement des maturités afin de préserver la précision aromatique.

Vinification : De 18 à 30 jours, en barriques de chêne français (grain fin) d'un vin. Fermentation entre 17°C et 23°C dans les chais climatisés, à l'hygrométrie contrôlée.

Elevage : 18 mois en barriques de chêne français d'un vin

Dégustation :

La « Cuvée privée du Château Lafaurie-Peyraguey 2010 » offre un très beau nez rôti, rehaussé de miel d'acacia et de verveine, que l'abricot et l'amande viennent compléter. Ce vin présente une trame ferme, sur une bouche d'agrumes, de miel léger et d'anis. Belle liqueur sans lourdeur, avec un rien d'amertume goûteuse.