



## 2017 Château Lafaurie-Peyraguey

1er Cru Classé, Sauternes AOC

### Note de dégustation:

Jaune doré lumineux. Bouquet envoûtant de mélisse sur des arrière notes d'abricots et de poires compotées, ainsi que des nuances de raisins secs et d'huile d'orange en deuxième nez. En bouche, le merveilleux équilibre entre force et élégance, fraîcheur et moelleux rappelle toute la délicatesse d'une TBA. La longue finale s'accompagne d'arômes de reine-claude en compote et de marmelade anglaise à l'orange. Tout comme à Yquem ou Suduiraut, il a été vendangé un rendement de 15h/ha.

### Accompagne idéale:

Il se boit particulièrement bien sur le foie gras, les terrines, les fromages persillés, la tarte tatin, les crêpes Suzette ou le canard à l'orange, mais conviendra aussi parfaitement aux tartes aux pêches et aux abricots, aux pommes cuites, à la crème brûlée aux fruits confits, à la crème caramel, ainsi qu'aux parfaits à l'orange et à l'ananas.

### Conseils de service:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Sauternes
<b>Producteur:</b>	Chateau Lafaurie-Peyraguey
<b>Notation(s):</b>	Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20, 92-94
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Cépage(s):</b>	93% Sémillon, 6% Sauvignon Blanc, 1% Muscadelle
<b>Référence:</b>	0464617

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Lafaurie-Peyraguey

1er Cru Classé  
Sauternes AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20, 92-94  
**Cépage(s):** 93% Sémillon, 6% Sauvignon Blanc, 1%  
Muscadelle  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Service:** Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus  
puissants entre 8 et 14 degrés.