





Médaille d'Argent

au

Concours de Bordeaux 2011

AOC Sauternes Míllésime 2010

Superfície: 12.10 ha

Nature du sol: croupes graveleuses sur sous-sol argileux

Situation: Le château Lafon, en plein cœur du pays de Sauternes, jouit du rare privilège de former une enclave au milieu des vignes du célèbre Château d'Yquem.

Cépages : 98 % Sémillon 2 % Sauvignon

Age moyen des vignes: 35 ans

Vendanges: manuelles effectuées en plusieurs tries successives afin de ne récolter que les grains les plus confits.

Elevage: 12 mois en fûts de chêne

Rendement: 22 hl/ha

Equilibre du 2010 : alcool 13.5% vol. sucres réducteurs :110g/l

Accord mets/vín: ce grand vín se marie à merveille avec le foie gras, la volaille, les viandes blanches, beaucoup de fromages et il sublimera les desserts.