



Péby Faugères 2016

CHF 175.00 | 10 cl = CHF 23.33

Un grand merlot. Le merveilleux Château Péby Faugères a bien surmonté les caprices météorologiques de ce millésime, sans quoi les vieux ceps de merlot n'auraient pas pu produire un vin aussi fin, à la fois dense et délicat. Lors de la dégustation des primeurs, nous avons été surpris par les multiples dimensions de ce merlot monocépage. Le résultat est d'une précision absolue. Grâce à une bonne planification et à une réflexion technique, la fermentation séparée des crus a pu être réalisée au moment idéal. Ils ont ensuite été assemblés pour créer une composition harmonieuse. Le Péby 2016 est le digne successeur du millésime 2015 très réussi et l'un de nos favoris en raison de son élégance.

Producteur	Château Faugères
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AC
Millésime	2016
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2046
Cépages	Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	266566
Accord mets et vins	Plats mijotés, Rosbif, Grillades
Avis	James Suckling 97/100 Robert Parker 96/100



Vinification

Élevage pendant 18 mois en barriques françaises.

Terroir





Le vignoble de 7,5 ha, avec des vignes de 45 ans, profite de sa pente idéale, orientée sud-sud-est. Les travaux suivent des règles biodynamiques strictes de viticulture naturelle et durable.

Histoire

Silvio Denz n'est pas seulement un vigneron et un entrepreneur passionné, il est aussi le fier propriétaire de Lalique, célèbre manufacture de cristal. Son équipe et lui visent toujours la qualité. En collaboration avec le grand œnologue Michel Rolland, ils s'efforcent de perfectionner la culture durable des cépages rouges, à l'aide de méthodes à la fois traditionnelles et modernes.

