



Péby Faugères 2014

La quantité très limitée de cette production de Silvio Denz est commercialisée dans une bouteille élaborée en exclusivité par Lalique. Un vin rouge moyennement charpenté, réalisé à 100% avec du merlot. Le Péby Faugères 2014 possède un bouquet opulent de cerise noire, de framboise, d'orange sanguine et de myrtille. D'une puissance modérée en bouche, il offre des tannins ronds et une acidité douce. L'impression générale de vigueur et de volume s'accompagne d'une longue finale. Un compagnon élégant pour une bonne entrecôte de bSuf ou un faux-filet.

Producteur	Château Faugères
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Millésime	2014
Format	150 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2039
Cépages	Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	266584
Accord mets et vins	Plats mijotés, Rosbif, Grillades



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.

