



Péby Faugères 2014

CHF 245.00 | 10 cl = CHF 16.33

Una produzione in quantità molto limitata in una bottiglia Lalique appositamente progettata da Silvio Denz. Un vino rosso di corpo medio realizzato con il 100 per cento di uve Merlot. Il Péby Faugeres 2014 ha un bouquet opulento di ciliegie scure, lamponi, arance rosse e mirtili. Al palato è di corpo medio con tannini rotondi e una buona acidità. L'impressione generale è una struttura potente e voluminosa con un finale lungo. Un accompagnatore di classe per un'entrecôte o un controfiletto di manzo.

Produttore	Château Faugères
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	St. Emilion
Annata	2014
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2039
Vitigni	Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	266584
Adatto a	Brasati, Roastbeef, Carne alla griglia



Vinificazione

Maturazione di 18 mesi in barrique francesi.

Terroir

Il vigneto di 7,5 ettari con viti di 45 anni beneficia della lunghezza ideale del pendio con orientamento a sud-sud-est. Il lavoro segue rigorose regole biodinamiche di viticoltura naturale e sostenibile.

Storia





Silvio Denz non è solo un appassionato viticoltore e imprenditore, ma anche l'orgoglioso proprietario di una fabbrica di cristalli chiamata Lalique. Silvio Denz e il suo team sono costantemente alla ricerca della qualità: in collaborazione con il famoso enologo Michel Rolland, stanno cercando di perfezionare la coltivazione sostenibile di vitigni rossi con l'impiego di metodi tradizionali e moderni.

