



Péby Faugères 2016

Un grande Merlot. Il meraviglioso vigneto di Péby Faugères ha affrontato bene i capricci climatici dell'annata, altrimenti le vecchie viti di Merlot non avrebbero prodotto un vino così filigranato e, allo stesso tempo, denso e delicato. Alla degustazione en primeur siamo rimasti colpiti dalle componenti multidimensionali del Merlot puro. Un risultato di altissima precisione. Grazie a una buona pianificazione e alla superiorità tecnica, le singole parcelle sono state fermentate separatamente al momento giusto e, infine, unite in una composizione armoniosa. Il Péby 2016 è un degno successore dell'eccellente annata 2015 e uno dei miei preferiti per la sua eleganza.

Produttore Château Faugères

Categoria Vino rosso
Paese Francia
Regione Bordeaux
Sottoregione St. Emilion

Classificazione AC Annata 2016 Dimensioni della 75 cl

bottiglia

Temperatura di 16° - 18°

degustazione

Invecchiamento fino a 2046 Vitigni Merlot

Informazioni sulle Contiene solfiti

allergie

Numero articolo 266566

Adatto a Brasati, Roastbeef, Carne alla griglia

Valutazioni James Suckling 97/100

Robert Parker 96/100

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.

