



## Péby Faugères 2017

Intenso granato violaceo con nucleo nero e bordo viola. Un concentrato di mirtilli, fiori di cassis e more. Espansivo e voluminoso, si potrebbe facilmente posizionare a occhi chiusi in California, ma gode di una vinificazione di grande precisione. I sentori secondari ricordano violette profumate, cocco e legni scuri pregiati. Al palato è potente, con tannini perfettamente maturi e setosi, a cui segue l'elegante carattere muscoloso (che ricorda un centometrista) e una lunghezza crescente. Il finale corposo è caratterizzato da un grandioso crescendo di ciliegie selvatiche, mirtilli secchi e note speziate di grafite.

Produttore	Château Faugères
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	St. Emilion
Classificazione	AC
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2047
Vitigni	Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	265567
Adatto a	Carne alla griglia, Roastbeef, Brasati
Valutazioni	Falstaff 95/100

### Vinificazione

18 mesi in barrique.

### Terroir





Nella regione di Saint-Émilion, le uve beneficiano di un eccellente microclima in quanto i vigneti si estendono nelle immediate vicinanze di un fiume. Altrettanto favorevoli per il processo di maturazione sono i pendii esposti a sud e la fertile terra scura calcarea che giace su uno strato di melassa ricco di calcare e argilla.

## 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.

