



Château Péby Faugères

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un vin du virtuose Michel Rolland

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Grenat pourpre profond au centre noir, violacé sur le disque. Concentré de myrtilles, de fleurs de cassis et de mûres. Volumineux et chargé, à l'aveugle on pourrait absolument le prendre pour un Californien, mais à la vinification très précise. Parfums de violettes, de la noix de coco et du bois précieux en deuxième nez. Bouche puissante aux tanins soyeux parfaitement mûrs, puis les muscles s'élancent (tel un sprinter du 100m) et deviennent de plus en plus longs. Finale harmonieuse sur un crescendo de cerises sauvages, de myrtilles séchées et des notes relevées de graphite.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	St-Emi
Produzent:	St-Emilion AOC
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2039
Cépage(s):	100% Merlot
Artikelnummer:	0496614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Péby Faugères

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 96/100, Jeb Dunnock 95/100, Wine Spectator 93/100
Cépage(s):	100% Merlot
A boire:	jusqu'en 2039
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.