



## Château Péby Faugères

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un Péby précis au très beau potentiel

### **Beschreibung:**

#### **Degustationsnotiz:**

Violet-noir impénétrable. Le bouquet est à la fois délicat et imposant, développant des parfums de fruits très mûrs allant du cassis aux baies des bois en passant par la douceur de la grenadine. Au deuxième nez, de jolies notes d'herbes et de fruits confits se marient aux senteurs de jasmin. La finesse s'allie à la puissance dans la bouche gourmande et parfumée rappelant un cocktail de baies fraîches dans un palais gras et étoffé. C'est un Péby précis au considérable potentiel.

#### **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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Sous-région:</b>	St-Emi
<b>Produzent:</b>	St-Emilion AOC
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.5%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2054
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0496615

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Péby Faugères

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 99/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 98/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 92-95/100  
**Cépage(s):** 100% Merlot  
**A boire:** jusqu'en 2054  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 15.5%  
**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.