Château Péby Faugères

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

“Merlot magic.” James Suckling

Beschreibung:

Degustationsnotiz:
Pourpre impénétrable, noir au centre, lilas sur le disque. Magnifique bouquet d’une élégance totale sur des parfums de mûres et de violettes, d’iris et de cassis. Des arômes de myrtilles et de tabac à pipe parfumé accompagnent la bouche puissante aux tannins aussi onctueusement ronds que le train d’atterrissage d’un avion à réaction, finale pleine et persistante sur des notes de fruits bleus et de cire. Cette année encore, il est clairement dans le peloton de tête de St-Emilion !
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:	15.0%
A boire:	2027–2050
Cépage(s):	100% Merlot
Artikelnummer:	0496616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Péby Faugères

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 96/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 93/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	100% Merlot
A boire:	2027–2050
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch