



## 2017 Château Péby Faugères

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un vin du virtuose Michel Rolland

**Note de dégustation:**

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 idéale:**

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.

**Conseils de service:**

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>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Producteur:</b>	Château Péby-Faugères
<b>Notation(s):</b>	WeinWisser 19/20, James Suckling 95–96/100, Parker 95/100
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2045
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Référence:</b>	0496617

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Péby Faugères

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** WeinWisser 19/20, James Suckling 95–96/100,  
Parker 95/100  
**Cépage(s):** 100% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2045  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** 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.