



2016 Château Péby Faugères

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

“Merlot magic.” James Suckling

Note de dégustation:

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 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.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	Château Péby-Faugères
Notation(s):	Parker 96/100, WeinWisser 19/20, Jeb Dunnock 98/100, James Suckling 93/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0496616

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): Parker 96/100, WeinWisser 19/20, Jeb Dunnock 98/100, James Suckling 93/100
Cépage(s): 100% Merlot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
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.