



## 2016 Château Faugères

Grand Cru, St-Emilion AOC

**Note de dégustation:**

Pourpre profond, centre noir, disque lilas. Magnifique bouquet complexe dominé par les petits fruits noirs, en deuxième nez viennent des nuances de pralinés au chocolat et de noix coco agrémentées de touches florales de lilas. La bouche est puissante, avec une structure finement musclée et des tannins ronds, myrtilles et pastilles aux cassis en rétro-olfaction.

**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>	James Suckling 95/100, Parker 92–94/100, Wine Spectator 92–95/100, Decanter 92/100, Falstaff 93–95/100, Jeb Dunnock 92/100
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Cépage(s):</b>	85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0104616

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

Taille: A7 74x105

### Château Faugères

Grand Cru  
St-Emilion AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 95/100, Parker 92–94/100, Wine Spectator 92–95/100, Decanter 92/100, Falstaff 93–95/100, Jeb Dunnuck 92/100  
**Cépage(s):** 85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 14 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.