



Château Péby Faugères

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un vino del virtuoso Michel Rolland

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Viola granato intenso con centro nero, violaceo sul disco. Concentrato di mirtili, fiori di ribes nero e more. Voluminoso e corposo; alla cieca, potrebbe essere facilmente scambiato per un californiano, ma la vinificazione è molto precisa. Profumi di violetta, cocco e legno pregiato al secondo naso. Al palato è potente, con tannini setosi perfettamente maturi, poi i muscoli si impennano (come un velocista dei 100 metri) e diventano sempre più lunghi. Finale armonioso su un crescendo di ciliegie selvatiche, mirtili essiccati e note di grafite.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2039

Varietà d'uva: 100% Merlot

Artikelnummer: 0496614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Péby Faugères

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Jeb Dunnock 95/100, Wine Spectator 93/100
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2039
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.