



## Château Péby Faugères

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

"Magia del Merlot". James Suckling

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Porpora impenetrabile, nero al centro, lilla sul disco. Un magnifico bouquet di totale eleganza, con profumi di more e viole, iris e ribes nero. Aromi di mirtilli e di tabacco da pipa profumato accompagnano un palato potente, con tannini rotondi come il carrello di un aereo, e un finale pieno e persistente su note di frutta blu e cera. Anche quest'anno è chiaramente ai vertici dei vini di St-Emilion!

#### 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:** 15.0%

**Da bere:** 2027-2050

**Varietà d'uva:** 100% Merlot

**Artikelnummer:** 0496616

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Château Péby Faugères

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 96/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 93/100, WeinWisser 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Da bere:</b>	2027-2050
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	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.