



Péby Faugères 2017

Robe grenat pourpre profond au cœur noir et à la frange violette. Un concentré de myrtille, de fleur de cassissier et de mûre. Ample et volumineux, mais vinifié avec une grande précision, on pourrait tendre vers la Californie dans une dégustation à l'aveugle. La deuxième approche dévoile de la violette parfumée, de la noix de coco et des bois nobles sombres. Le palais corsé s'accompagne de tannins soyeux à parfaite maturité. Ce condensé de puissance (qui rappelle un sprinteur du 100 mètres) s'élance ensuite pour se faire toujours plus long. La finale dense produit un crescendo grandiose de merise, de myrtille séchée et de notes de graphite relevées.

Producteur	Château Faugères
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AC
Millésime	2017
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2047
Cépages	Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	265567
Accord mets et vins	Grillades, Rosbif, Plats mijotés
Avis	Falstaff 95/100



Vinification

18 mois en barrique.

Terroir

Dans la région de Saint-Émilion, les raisins bénéficient d'un microclimat exceptionnel, puisque les vignobles poussent à proximité directe du fleuve. Les coteaux orientés au sud sont tout aussi avantageux, de même que la terre brune calcaire fertile qui repose sur une couche de molasse riche en calcaire et en argile.

Histoire





Silvio Denz n'est pas seulement un vigneron et un entrepreneur passionné, il est aussi le fier propriétaire de Lalique, célèbre manufacture de cristal. Son équipe et lui visent toujours la qualité. En collaboration avec le grand œnologue Michel Rolland, ils s'efforcent de perfectionner la culture durable des cépages rouges, à l'aide de méthodes à la fois traditionnelles et modernes.

