Péby Faugères 2016

CHF 162.00 | 10 cl = CHF 21.60

Un grande Merlot. Il meraviglioso vigneto di Péby Faugères ha affrontato bene i capricci climatici dell'annata, altrimenti le vecchie viti di Merlot non avrebbero prodotto un vino così filigranato e, allo stesso tempo, denso e delicato. Alla degustazione en primeur siamo rimasti colpiti dalle componenti multidimensionali del Merlot puro. Un risultato di altissima precisione. Grazie a una buona pianificazione e alla superiorità tecnica, le singole parcelle sono state fermentate separatamente al momento giusto e, infine, unite in una composizione armoniosa. Il Péby 2016 è un degno successore dell'eccellente annata 2015 e uno dei miei preferiti per la sua eleganza.

Produttore	Château Faugères
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	St. Emilion
Classificazione	AC
Annata	2016
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2046
Vitigni	Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	266566
Adatto a	Carne alla griglia, Roastbeef, Brasati
Valutazioni	James Suckling 97/100 Robert Parker 96/100

Vinificazione

Maturazione di 18 mesi in barrique francesi.

Terroir

Il vigneto di 7,5 ettari con viti di 45 anni beneficia della lunghezza ideale del pendio con orientamento a sud-sud-est. Il lavoro segue rigorose regole biodinamiche di viticoltura naturale e sostenibile.

Storia

Silvio Denz non è solo un appassionato viticoltore e imprenditore, ma anche l'orgoglioso proprietario di una fabbrica di cristalli chiamata Lalique. Silvio Denz e il suo team sono costantemente alla ricerca della qualità: in collaborazione con il famoso enologo Michel Rolland, stanno cercando di perfezionare la coltivazione sostenibile di vitigni rossi con l'impiego di metodi tradizionali e moderni.