LES VINS DE SAINT-EMILION

Château Péby Faugères

Saint-Emilion Grand Cru | ☆ Grand cru classé



Vignoble

SURFACE
7.45 ha

TYPES DE SOLS
Sols argilo-calcaires

CÉPAGES
Merlot 90 %, Cabernet Sauvignon 10 %

AGE MOYEN DES VIGNES
45

Vinification

VENDANGES
Manuelles

TYPES DE CUVES
Béton, Barriques, Inox

ELEVAGE
Barriques neuves 40 %
Barriques 1 vin et plus 60 %

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
18000 bouteilles
100 hectolitres

Pays de commercialisation

ALLEMAGNE
BELGIQUE
CANADA
CHINE
DANEMARK
ESPAGNE
ETATS-UNIS
FRANCE
HONG-KONG
ITALIE
JAPON
PAYS-BAS
ROYAUME-UNI
SUISSE

Certifications environnementales

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Château Péby Faugères est la fusion parfaite entre la passion de Silvio Denz pour l'Art et le vin. À l'image d'une oeuvre d'art, ce petit cru de 7.45 hectares est façonné minutieusement par les équipes qui opèrent tels des artistes pour révéler ce terroir d'exception. Les meilleures parcelles plantées de vieux Merlot ont été sélectionnées avec Michel Rolland en 1997 à la demande de Corinne Guisez, veuve de Pierre-Bernard Guisez. Michel Rolland avait immédiatement identifié le potentiel exceptionnel de ce vignoble 100% Merlot planté d'un seul tenant sur le sol ancien du coteau argilo-calcaire de Saint-Émilion. Ancien propriétaire du domaine, Pierre-Bernard Guisez laissera à tout jamais son empreinte sur ce cru qui hérite de son surnom, avec le premier millésime en 1998.

Adresse

CHÂTEAU PÉBY FAUGÈRES
985 Route de Savoie
33330 Saint Etienne de Lisse
Tél : 05 57 40 34 99
Fax : 05 57 40 36 14

Ouverture

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi
De 09h30 à 13h00 et de 14h00 à 17h30

Contact à la propriété

Lacrouts Mareike
985 route de Savoie
33330 Saint Etienne de Lisse
Tél : 05 57 40 34 99