



Château PÉBY FAUGÈRES

Grand Cru Classé de Saint-Émilion

Appellation: Saint-Émilion Grand Cru Classé

Anbaufläche: 7,45 ha

Boden: Hanglage mit süd-südöstlicher Ausrichtung
(Kalkbraunerde auf ton- und kalkhaltiger Molasse)

Rebsorten: 100% Merlot

Durchschnittsalter der Rebstöcke: 45 Jahre

Pflanzdichte: 6 600 Rebstöcke/ha

Anbaumethoden: doppelter Guyotschnitt, Ausschneiden,
Ausdünnen von Hand, Handlese mit Obstkisten, Sortiertische

Umwelt: nachhaltiger natürlicher Weinbau,
zertifizierter ökologischer Landbau und HVE3

Weinbereitung: vollständige Vinifizierung im Barrique
und teilweise in Beton- und Edelstahltanks mit temperaturgeführter
Gärung, Kaltmazeration, Untertauchen des Tresterhuts, keine
Filterung, sanfte dreiwöchige Maischegärung, biologischer
Säureabbau im Barrique

Beratender Önologe: Michel Rolland

Ausbau: 18 Monate auf der Feinhefe, zu 60 % in neuen
Barriques aus französischer Eiche

Durchschnittliche Erzeugung: 12 000 Flaschen

Zweitwein: Le Merle de Péby Faugères