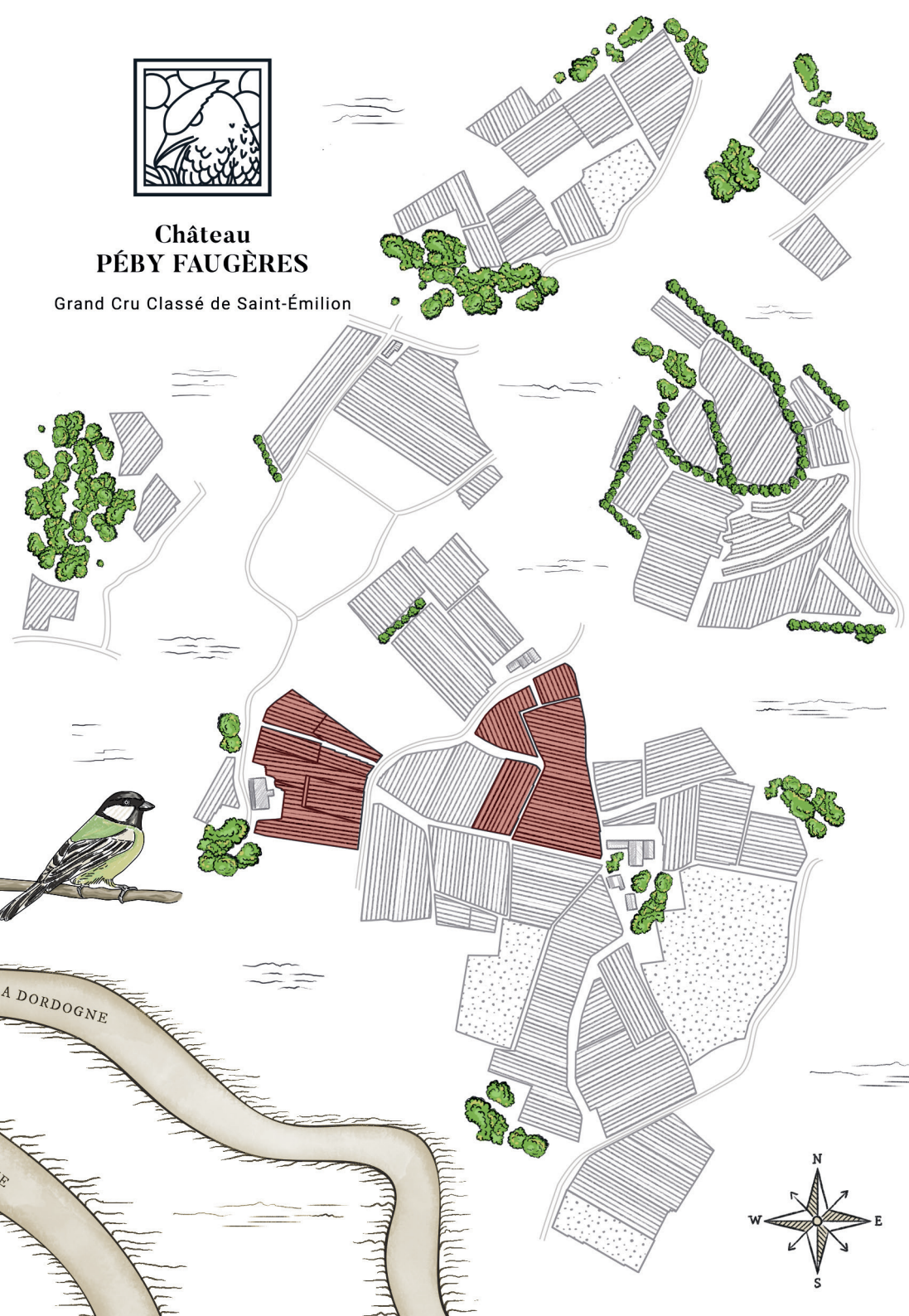




Château PÉBY FAUGÈRES

Grand Cru Classé de Saint-Émilion



CHATEAU PÉBY FAUGÈRES

GRAND CRU CLASSE
SAINT-EMILION



MILLESIME – VINTAGE 2023

ASSEMBLAGE — GRAPE VARIETIES
100 % Merlot

DATES DE RÉCOLTE — HARVEST
Merlot du 11 septembre au 3 octobre

SURFACE
7.18 hectares

RENDEMENTS — YIELD
34.6 hl/ha

DURÉE DE CUIVISON — VATTING PERIOD
30 jours en cuves béton, inox et barriques de vinification intégrale
30 days in stainless steel vats, concrete vats, and barrels

ÉLEVAGE — MATURING
12 à 14 mois – *12 to 14 months*
50% barriques neuves de chêne français – *50% new French oak barrels*
50% barriques d'un vin de chêne français – *50% one wine French oak barrels*

PRODUCTION
20 000 bouteilles – *20000 bottles*

Après un été chaud et sec, septembre se dessine dans la même lignée et décide l'équipe à démarrer les vendanges. Une volonté de conserver la fraîcheur à la vigne mais également au chai avec ce jeu d'équilibre entre vinification en cuve béton, cuve inox et barriques de vinification intégrale qui font l'identité de Péby Faugères depuis tant de millésimes. Des textures savamment recherchées, un fruit pur, et des tanins au relief affirmé font encore de ce millésime un très grand Péby !

After a hot and dry summer, September continued in the same vein, and the team decided to begin harvesting. A desire to preserve freshness in both the vineyards and the winery, with this balancing act between winemaking in concrete tanks, stainless steel vats and 'vinification intégrale' barrels, is what has established the Péby Faugères identity over so many vintages. Skilfully leveraged textures, pure fruit, and beautifully asserted tannins make this a beautiful Péby vintage!