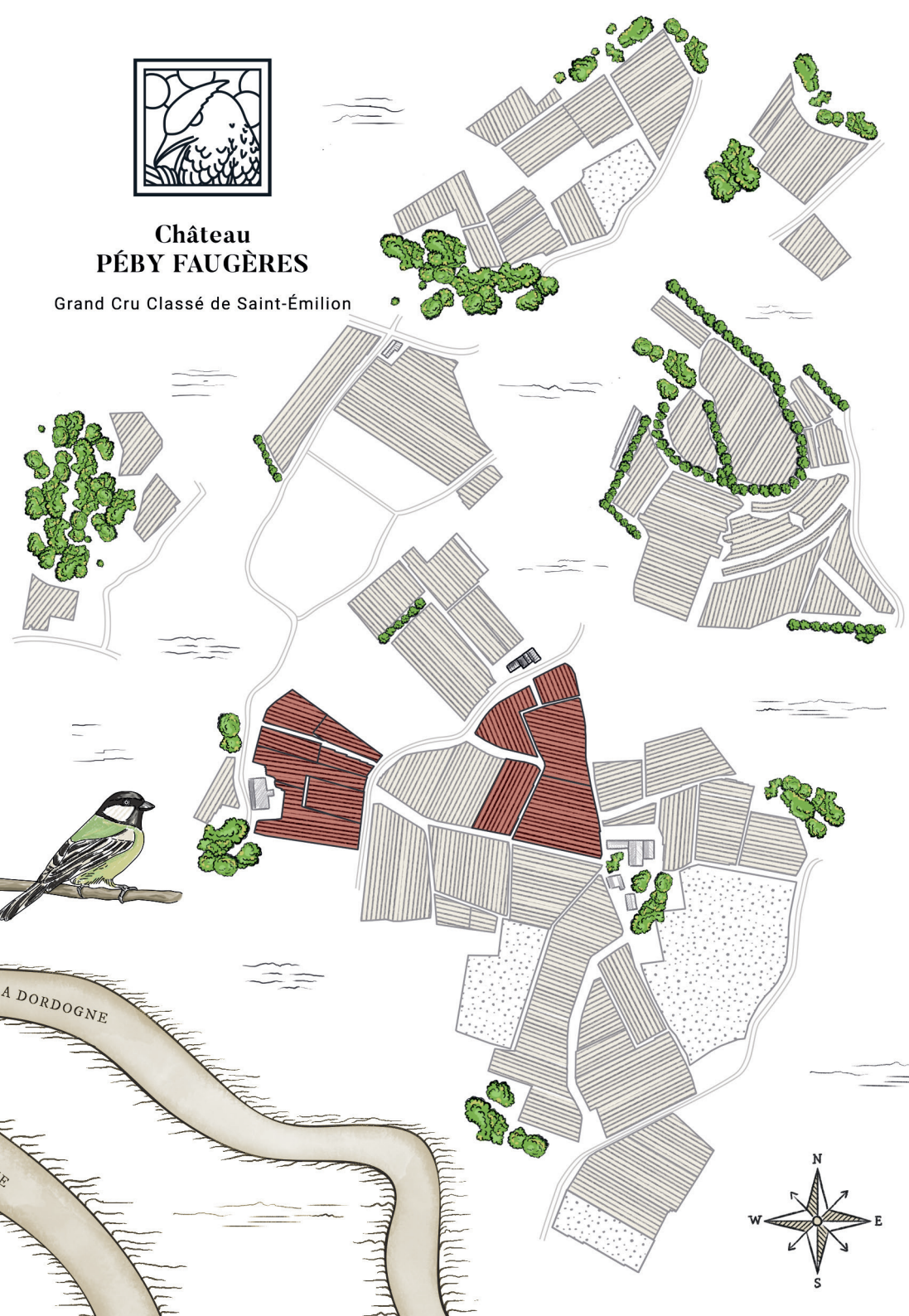


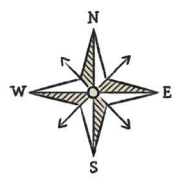


Château PÉBY FAUGÈRES

Grand Cru Classé de Saint-Émilion



LA DORDOGNE



CHATEAU PÉBY FAUGÈRES

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION



MILLESIME – VINTAGE 2022

ASSEMBLAGE — GRAPE VARIETIES

100 % Merlot

DATES DE RÉCOLTE — HARVEST

Merlot le 8 septembre

SURFACE

7,15 hectares

RENDEMENTS — YIELD

34 hl/ha

DURÉE DE CUIVAISON — 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

14 mois – 14 months

45% barriques neuves de chêne français – 45% new French oak barrels

45% barriques d'un vin de chêne français – 45% one wine French oak barrels

10% barriques de deux vins de chêne français – 10% two wines French oak barrels

PRODUCTION

20 000 bouteilles – 20000 bottles

Le soleil brille, les vendangeurs sourient et avancent, cueillant des raisins à parfaite maturité... Souvenir des vendanges 2022.

Les excellentes conditions du millésime et le déroulement sans accroc de la récolte laissent augurer un vin exceptionnel.

Nous pouvons aujourd'hui le juger comme tel. Richesse et concentration, au nez comme en bouche, révèlent le terroir si spécifique de Péby Faugères. Son fruit est pur, ses tanins denses et savoureux. Il sera grand, et rendra hommage à son titre de Grand Cru Classé de Saint Emilion.

The sun is shining, the pickers are smiling and moving forward, picking perfectly ripe grapes... A souvenir of the 2022 harvest.

The excellent conditions of the vintage and the smooth progress of the harvest portend an exceptional wine.

We can now judge it as such. Richness and concentration, in the nose as well as in the mouth, reveal the specific terroir of Péby Faugères. Its fruit is pure, its tannins dense and tasty. It will be great, and will pay tribute to its title of Grand Cru Classé of St Emilion.