



LE MERLE
DE
PEY FAUGERES
SAINT-EMILION GRAND CRU



"Merle et Raisins"
René LALIQUE, 1928



LE MERLE
DE
PEY FAUGERES
SAINT-EMILION GRAND CRU



"Merle et Raisins"
René LALIQUE, 1928

LE MERLE DE PEBY FAUGÈRES

SAINT-EMILION GRAND CRU

MILLESIME – VINTAGE 2023



ASSEMBLAGE — GRAPE VARIETIES

95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

DATES DE RÉCOLTE — HARVEST

Merlot du 11 septembre au 3 octobre ; Cabernet Sauvignon le 3 octobre

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

8500 bouteilles – 8500 bottles

Après un été chaud et sec, les vendanges ont démarré en septembre pour s'assurer de garder la fraîcheur qui caractérise Le Merle de Peby Faugères. Vinifié avec le même soin que le Grand Vin de Château Peby Faugères, il sera un magnifique ambassadeur de la propriété.

After a hot and dry summer, harvesting began in September to ensure that Le Merle de Peby Faugères retained its characteristic freshness. Vinified with the same care as the Grand Vin of Château Peby Faugères, it will be a magnificent ambassador for the estate.