



Château Figeac

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Toujours en tête à St-Émilion

Description:

En raison des conditions météorologiques difficiles, les rendements du Château Figeac ont également été très faibles - après la sélection de la récolte, il n'y avait que 31 hectolitres, ce qui correspond à la production d'à peine plus de 4.000 bouteilles par hectare. Au lieu des 120.000 bouteilles habituelles, il n'y en aura que la moitié cette année. Cependant, les raisins, qui ont passé avec succès un contrôle de qualité extrêmement strict, ont mûri pour donner un saint-émilion de première classe. La cuvée se compose de 39 % de cabernet sauvignon, 33 % de merlot et 28 % de cabernet franc, élevés à 100 % en chêne neuf. Le résultat est un vin qui fascine par son bouquet sublime avec beaucoup de fruits rouges et de bois de santal, une finesse immense et des tanins veloutés parfaitement polis au palais ainsi qu'une finale concentrée et incroyablement apaisante.

Profil aromatique:

Séduisant bouquet aux opulentes notes de violettes et d'iris, de nectar de groseille rouge et de tabac blond. En deuxième nez viennent des nuances de framboises fraîchement cueillies, de graphite et de cassis rouge. Bouche pure, juteuse et soyeuse, racée et énergique, corps serré et extrait légèrement salé. Astringence royale dans la finale aromatique, concentrée et persistante de myrtille et de tabac blond.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emilion & Satellites

Producteur: St-Emilion AOC

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2045

N° article: 0473712

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 93/100, Parker 91+/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 91-94/100
A boire: jusqu'en 2045
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.