



Château Figeac

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

L'icône du cabernet de Saint-Émilion

Description:

Le Château Figeac compte parmi les domaines viticoles les plus traditionnels et les plus prestigieux de Bordeaux. Depuis 1892, le domaine appartient à la famille Manoncourt, qui, au fil des générations, a fait de Figeac l'une des grandes références de la rive droite de Bordeaux. Aujourd'hui, Frédéric Faye et son équipe continuent de diriger le château avec la plus grande précision, aidés par le célèbre œnologue Thomas Duclos. L'une des particularités de Figeac réside dans son terroir exceptionnel : les quelque 54 hectares de vignes forment un ensemble homogène sur les sols graveleux historiques de Saint-Émilion – une rareté dans une appellation souvent caractérisée par de petites parcelles. À cela s'ajoute une répartition des cépages unique à Saint-Émilion, avec une proportion inhabituellement élevée de cabernet sauvignon et de cabernet franc. Celle-ci confère aux vins une fraîcheur, une précision et une structure aristocratique qui sont pratiquement uniques au sein de l'appellation. Les vins du Château Figeac allient des arômes de fruits noirs, des nuances florales et une minéralité fascinante à une élégance et une profondeur remarquables. Puissance et finesse y sont toujours en parfait équilibre. Grâce à leur équilibre exceptionnel, à leur grand potentiel de garde et à leur style incomparable, ils comptent depuis des décennies parmi les références de Saint-Émilion et parmi les grands classiques de tout le Bordeaux.

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:	14.0%
A boire:	2030-2068
N° article:	0473723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft: France
Notation: Parker 99/100, Antonio Galloni 100/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Vinum 100/100, WeinWisser 19+/20
A boire: 2030-2068
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.