



Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Un cru très harmonieux, au charme fou

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Pourpre foncé, étoffé au milieu, disque aux chatolements grenat. Bouquet génial, parfumé d'herbes aromatiques, de pruneau et de raisin; senteurs comme celles d'un porto Ruby; attaque très homogène. Élégance en début de bouche, beaucoup de souplesse; un vin extrait, étoffé, velouté, à la belle retenue, non sans parallèles avec le millésime 2001.

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emi

Produzent: St-Emilion AOC

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2043

Cépage(s): 35% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Artikelnummer: 0473710

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 98/100, Parker 97/100, René Gabriel 19/20
Cépage(s):	35% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
A boire:	jusqu'en 2043
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.