



Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Un véritable trésor à maturité parfaite

Beschreibung:

Château-Figeac est un superbe domaine perché sur le plateau de graves de Saint-Émilion. Ce vin promet des instants d'éternité. Plaisant dès sa jeunesse, il peut aussi se garder quelques décennies.

Degustationsnotiz:

Pourpre-grenat saturé, dense au centre, reflets violets à l'extérieur. Bouquet dense avec en premier lieu des cerises, puis ensuite des nuances de canneberges et de mûres et finalement de la réglisse et du bois précieux. De douces notes maltées marquent la bouche veloutée, à l'astringence non-négligeable, sur une finale racée, longue, compacte et très aromatique.

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

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2039

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

Artikelnummer: 0473714

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 96/100
Cépage(s):	35% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 30% Merlot
A boire:	jusqu'en 2039
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
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.