



Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

«Le Figeac 2015 était époustouflant, et le 2016 n'a rien à lui envier.» Neal Martin

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 très dense, noir au centre et violet sur le disque. Délicat bouquet de cassis, de baies des bois et de mûre, puis de réglisse, de tabac à pipe parfumé, de pastilles au chocolat, avec une délicate touche toastée. Bouche élégante aux tanins très fins et d'une bonne structure, beaucoup de myrtilles en rétro-olfaction. "Tout est en équilibre et rien n'est de trop", selon Frédéric Faye : du fruit, de la fraîcheur et de la force, ainsi qu'une finale interminable. Une merveille, (presque) au même niveau que le millésime précédent !

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: 14.0%

A boire: 2027-2052

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

Artikelnummer: 0473716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Neal Martin 100/100, Antonio Galloni 98+/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 96/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19+/20
Cépage(s):	35% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 30% Merlot
A boire:	2027-2052
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
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.