



Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Un délice très convoité de Saint-Émilion

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-grenat dense, violacé sur le disque. Bouquet complexe rappelant les mûres et les myrtilles. Viennent en deuxième nez des parfums séduisants de violettes, de malt et de fraises des bois mûres. Bouche crémeuse, légèrement farineuse aux tanins soyeux, et à la fraîcheur incroyable : une stature royale. Finale harmonieuse sur un feu d'artifice de baies bleues, de notes de chocolat noir et d'un équilibre parfait- Cette délicatesse de haute couture de St-Emilion est un rêve qui devient réalité!

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: 13.5%

A boire: 2028-2058

Cépage(s): 47% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0473717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft: France
Notation: Antonio Galloni 97/100, James Suckling 95/100,
Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s): 47% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 10%
Cabernet Franc
A boire: 2028-2058
Vol. alcool: 13.5%
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.