



Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Émilion AOC

Toujours en tête à St-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:

14 % vol, 39 hl/ha. Grenat pourpre foncé aux reflets violets. Bouquet opulent et envoûtant de myrtilles fraîches des Alpes et de framboises des bois, avec des nuances de pastilles au cassis, de réglisse et de tabac à pipe parfumé dans le deuxième nez. En bouche, la texture est crémeuse et la stature royale, portée par une fraîcheur magique, quelle symphonie. Dans la finale complexe d'une belle minéralité, cette délicatesse se catapulte en un feu d'artifice de myrtilles et de gelée de mûre. Ce Saint-Émilion a été le seul vin ayant réussi à me convaincre totalement ce jour-là et qui a reçu, à juste titre, la note la plus élevée. Frédéric Faye répond à ma question sur ce que 2018 a de spécial avec un sourire fier : "de l'harmonie !"

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: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2028-2058

Cépage(s): 37% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0473718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 98/100, Neal Martin 97/100, Parker 97-99/100, WeinWisser 20/20
Cépage(s):	37% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc
A boire:	2028-2058
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.