



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:

Grenat pourpre, rouge rubis sur le disque. Un bouquet sublime de fraises des bois mûres et de séduisantes violettes. Dans le deuxième nez, on trouve de belles notes de cassis, des traces de graphite et de la gelée de mûres. Bouche royale avec une texture veloutée et une trame tannique cacaotée, le caractère en parfait soutien enveloppe le vin tel un manteau de cachemire ; le vin semble en apesanteur. Finale complexe avec un feu d'artifice de baies bleues, de notes profondes de terroir et d'une astringence royale. On s'arrête instinctivement et on profite du moment. La retro-olfaction est intense et dure très longtemps. Pour Frédéric Faye, court et concis : "Magnifique !".

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: 14.0%

A boire: 2028-2060

Cépage(s): 36% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Artikelnummer: 0473719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 99/100, James Suckling 98/100, Parker 97/100, WeinWisser 20/20
Cépage(s):	36% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
A boire:	2028-2060
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	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.