



Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Un must have

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 profond avec un centre opaque et un disque légèrement rubis. Un parfum délicat caresse le nez avec des framboises sauvages fraîchement cueillies, du jus de cerise rouge et un parfum séduisant de violette. Puis, viennent du poivre blanc de Kampot, des têtes de clous de girofle et de la réglisse. Palais royal avec une texture soyeuse, un extrait charnu, un caractère magiquement équilibré et un corps parfaitement modelé. La finale concentrée est un feu d'artifice de myrtille des Alpes, de notes de graphite avec une astringence parfaitement équilibrée. "Killing me softly" décrit parfaitement cette diva gracieuse ! Des arômes en rétro olfaction qui semblent ne pas se terminer: grande symbiose entre cerise et minéralité !

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.

Serviereempfehlung:

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: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: 2029-2059

Cépage(s): 37% Merlot, 32% Cabernet Franc, 31% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0473720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 100/100, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 97/100, WeinWisser 20/20
Cépage(s):	37% Merlot, 32% Cabernet Franc, 31% Cabernet Sauvignon
A boire:	2029-2059
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 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.