



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:

Bouquet séduisant de framboises sauvages sucrées, de violette et de gelée de groseilles rouges, puis en deuxième nez de pastilles de groseille et d'iris. Énergique en bouche, avec une texture soyeuse et un magnifique extrait, d'une vinification très précise, il ne perd jamais sa trame et révèle des tannins serrés et parfaitement mûrs, ainsi qu'un corps parfaitement charpenté. La finale vibrante et racée se prolonge longtemps sur des arômes de baies bleues et des notes de terroir marquées.

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: 2028-2050

Cépage(s): 40% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc, 29% Merlot

Artikelnummer: 0473721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Neal Martin 95-97/100, Antonio Galloni 93-95/100, James Suckling 94-95/100, Parker 94-97/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	40% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc, 29% Merlot
A boire:	2028-2050
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.