



Château Figeac

1er Grand Cru Classé A, St-Émilion AOC

Un St-Émilion sensationnel

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 d'une grande complexité aux notes de cerises sauvages, avec un délicat parfum d'iris, du graphite foncé, ainsi qu'un soupçon de violette et de gelée de myrtille. Sublime bouche, intense et soyeuse, racée et équilibrée, avec des tannins intégrés et bien soutenus et un corps serré. Explosions d'arômes dans la finale persistante aux nuances de mûres, de bigarreaux, de chocolat noir et de myrtille sauvages, sur une magnifique astringence. Ce n'est pas encore tout à fait suffisant pour obtenir la meilleure note cette fois-ci, mais le (nouveau) 1er Grand Cru Classé "A" est en bonne voie pour y parvenir. La récolte la plus précoce de la maison Manoncourt, a débuté le 1er septembre (pour terminer le 26 septembre). Pour Madame Manoncourt, un "Figeac typique".

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: 14.0%

A boire: 2030-2065

Cépage(s): 39% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 28% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0473722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 100/100, Decanter 98-100/100, Falstaff 99/100, Jeb Dunnuck 96-98+/100, James Suckling 99/100, WeinWisser 19,5+/20
Cépage(s):	39% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 28% Cabernet Franc
A boire:	2030-2065
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.