



2017 Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Un délice très convoité de Saint-Émilion

Description:

Château-Figeac est un superbe domaine perché sur le plateau de graves de Saint-Émilion. Ce vin promet des instants d'éternité. Plaisant dès sa jeunesse, il peut aussi se garder quelques décennies.

Note de dégustation:

Pourpre-grenat dense, violacé sur le disque. Bouquet complexe rappelant les mûres et les myrtilles. Viennent en deuxième nez des parfums séduisants de violettes, de malt et de fraises des bois mûres. Bouche crémeuse, légèrement farineuse aux tanins soyeux, et à la fraîcheur incroyable : une stature royale. Finale harmonieuse sur un feu d'artifice de baies bleues, de notes de chocolat noir et d'un équilibre parfait- Cette délicatesse de haute couture de St-Emilion est un rêve qui devient réalité!

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Région:

Bordeaux

Sous-région:

St-Emilion & Satellites

Producteur:

Château Figeac

Notation(s):

Antonio Galloni 97/100, Score 20/20, James Suckling 95/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

2028–2058

Cépage(s):

47% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 10% Cabernet Franc

Référence:

0473717

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): Antonio Galloni 97/100, Score 20/20, James Suckling 95/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s): 47% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 10% Cabernet Franc
Apogée: 2028–2058
Vol. alcool: 13.5 %
Service: 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.