



2016 Château Figeac

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

«Le Figeac 2015 était époustouflant, et le 2016 n'a rien à lui envier.» Neal Martin

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 très dense, noir au centre et violet sur le disque. Délicat bouquet de cassis, de baies des bois et de mûre, puis de réglisse, de tabac à pipe parfumé, de pastilles au chocolat, avec une délicate touche toastée. Bouche élégante aux tanins très fins et d'une bonne structure, beaucoup de myrtilles en rétro-olfaction. "Tout est en équilibre et rien n'est de trop", selon Frédéric Faye : du fruit, de la fraîcheur et de la force, ainsi qu'une finale interminable. Une merveille, (presque) au même niveau que le millésime précédent !

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):	Neal Martin 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 98+/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 96/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19+/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	2027–2052
Cépage(s):	35% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 30% Merlot
Référence:	0473716

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	Neal Martin 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 98+/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 96/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19+/20
Cépage(s):	35% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 30% Merlot
Apogée:	2027–2052
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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.