



## 2020 Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Un must have

### 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 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 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):

Parker 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 97/100, WeinWisser 20/20

### Elevage:

12 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

14.0 %

### Apogée:

2029-2059

### Cépage(s):

37% Merlot, 32% Cabernet Franc, 31% Cabernet Sauvignon

### Référence:

0473720

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Château Figeac**

1er Grand Cru Classé B  
St-Emilion AOC

|                     |                                                                                                                                                   |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | France                                                                                                                                            |
| <b>Notation(s):</b> | Parker 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 97/100, WeinWisser 20/20             |
| <b>Cépage(s):</b>   | 37% Merlot, 32% Cabernet Franc, 31% Cabernet Sauvignon                                                                                            |
| <b>Apogée:</b>      | 2029–2059                                                                                                                                         |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                                                                                                                                    |
| <b>Elevage:</b>     | 12 Mois en Barrique                                                                                                                               |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.0 %                                                                                                                                            |
| <b>Service:</b>     | 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. |