



## 2021 Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Un St-Émilion sensationnel

**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:**

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. Energique 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 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 95–97/100, Score 20/20, Antonio Galloni 93–95/100, James Suckling 94–95/100, Parker 94–97/100, WeinWisser 19/20

**Elevage:**

en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

14.0 %

**Apogée:**

2028–2050

**Cépage(s):**

40% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc, 29% Merlot

**Référence:**

0473721

## 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):** Neal Martin 95–97/100, Score 20/20, 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  
**Apogée:** 2028–2050  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 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.