



2010 Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Un cru très harmonieux, au charme fou

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 foncé, étoffé au milieu, disque aux chatolements grenat. Bouquet génial, parfumé d'herbes aromatiques, de pruneau et de raisin; senteurs comme celles d'un porto Ruby; attaque très homogène. Éléance en début de bouche, beaucoup de souplesse; un vin extrait, étoffé, velouté, à la belle retenue, non sans parallèles avec le millésime 2001.

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): James Suckling 98/100, Parker 97/100, René Gabriel 19/20

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: jusqu'en 2043

Cépage(s): 35% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Référence: 0473710

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): James Suckling 98/100, Parker 97/100, René Gabriel 19/20
Cépage(s): 35% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
Apogée: jusqu'en 2043
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.