



2022 Château Figeac

1er Grand Cru Classé A, 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 d'une grande complexité aux notes de cerises sauvages, avec un délicat parfum d'iris, du graphite foncé, ainsi qu'un soupçon de violette et de gelée de myrtille. Sublime bouche, intense et soyeuse, racée et équilibrée, avec des tannins intégrés et bien soutenus et un corps serré. Explosions d'arômes dans la finale persistante aux nuances de mûres, de bigarreaux, de chocolat noir et de myrtille sauvages, sur une magnifique astringence. Ce n'est pas encore tout à fait suffisant pour obtenir la meilleure note cette fois-ci, mais le (nouveau) 1er Grand Cru Classé "A" est en bonne voie pour y parvenir. La récolte la plus précoce de la maison Manoncourt, a débuté le 1er septembre (pour terminer le 26 septembre). Pour Madame Manoncourt, un "Figeac typique".

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 98–100/100, WeinWisser 19,5+/20, Decanter 98–100/100, Falstaff 99/100, Jeb Dunnuck 96–98+/100, James Suckling 97–98/100

Référence:

0473722

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): Parker 98–100/100, WeinWisser 19,5+/20,
Decanter 98–100/100, Falstaff 99/100, Jeb
Dunnuck 96–98+/100, James Suckling
97–98/100

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
décanner.