



2015 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:

Robe violette impénétrable aux reflets presque noirs. Incroyablement épicé, bouquet de clous de girofle, myrtilles et réglisse. Bouche dense, charnue, à l'astringence très équilibrée, précise, fraîche, florale, notes de baies noires. Finale très persistante.

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):

René Gabriel 20/20, Vinum 19/20, James Suckling 97/100, Parker 97+/100

Vol. alcool:

14.0 %

Cépage(s):

43% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 28% Cabernet Franc

Référence:

0473715

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

Cépage(s): 43% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 28%
Cabernet Franc

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
déguster.