



Château Figeac

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Come sempre all'avanguardia a St-Émilion

Descrizione:

A causa delle difficili condizioni climatiche, anche le rese di Château Figeac sono state molto basse: dopo la selezione della vendemmia, sono stati prodotti appena 31 ettolitri, che corrispondono alla produzione di poco più di 4.000 bottiglie per ettaro. Quest'anno, invece delle solite 120.000 bottiglie, se ne producono solo la metà. Tuttavia, le uve, che hanno superato un controllo di qualità estremamente rigoroso, sono maturate in un Saint-Émilion di prima classe. La cuvée è composta dal 39% di Cabernet Sauvignon, dal 33% di Merlot e dal 28% di Cabernet Franc, invecchiati al 100% in rovere nuovo. Il risultato è un vino che affascina con un bouquet sublime ricco di frutti rossi e legno di sandalo, un'enorme finezza e tannini vellutati perfettamente levigati al palato, nonché un finale concentrato e incredibilmente rilassante.

Profilo aromatico:

Un bouquet seducente con note opulente di viola e iris, nettare di ribes rosso e tabacco leggero. Il secondo naso rivela note di lamponi appena colti, grafite e ribes rosso. Il palato è puro, succoso e setoso, impetuoso ed energico, con un corpo teso e un estratto leggermente salato. Astringenza reale nel finale aromatico, concentrato e persistente di mirtillo e tabacco biondo.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Numero articolo: 0473725

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft: Francia

Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.