



Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

"Uno dei migliori Figeac di tutti i tempi", secondo WeinWisser.

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Colore cremisi scuro, con un disco pieno e scintillante di colore rosso granato al centro. Un bouquet caldo e maltato di legni pregiati, cedro e prugna, in perfetta armonia con un accenno di Cabernet. Il palato è semplicemente un sogno: il malto, i tannini setosi e la pienezza delicata e cremosa lo sublimano fino al finale lungo e teso.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestione: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Allevamento: 22 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2045

Varietà d'uva: 35% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Artikelnummer: 0473709

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	35% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	22 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.