



Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Un'annata molto armoniosa e di grande fascino

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:

Di colore cremisi scuro, corposo al centro, con un disco rosso granato scintillante. Bouquet brillante, profumato di erbe aromatiche, prugne e uva; sentori come quelli di un porto rubino; attacco molto uniforme. Elegante al palato, molto duttile; un vino estratto, corposo, vellutato, splendidamente sobrio, con analogie con l'annata 2001.

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. Suggestivo: 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

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2043

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

Artikelnummer: 0473710

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 98/100, Parker 97/100, René Gabriel 19/20
Varietà d'uva: 35% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
Da bere: da subito fino al 2043
Vol. alcolici: 14.0%
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 decantarlo.