



Château Figeac

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Un vero tesoro quando è perfettamente maturo

Descrizione:

Château-Figeac è una superba tenuta arroccata sull'altopiano ghiaioso di Saint-Émilion. Questo vino promette momenti di eternità. Piacevole da giovane, può essere conservato anche per diversi decenni.

Profilo aromatico:

Granato porpora saturo, denso al centro, con riflessi violacei all'esterno. Bouquet denso, che inizia con la ciliegia, seguita da note di mirtillo rosso e mora, poi liquirizia e legno pregiato. Note delicatamente maltate segnano il palato vellutato, con un'astringenza non trascurabile, e un finale vivace, lungo, compatto e molto aromatico.

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

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2039

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

Numero articolo: 0473714

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 96/100
Varietà d'uva:	35% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 30% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2039
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
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.