



Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

"Il Figeac 2015 era stupefacente, e il 2016 non ha nulla da invidiargli" Neal Martin

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:

Porpora molto denso, nero al centro e viola sul disco. Delicato bouquet di ribes nero, frutti di bosco e mora, seguito da liquirizia, tabacco da pipa fragrante, pastiglie di cioccolato e un delicato tocco di tostatura. Palato elegante con tannini molto fini e buona struttura, molti mirtili in retro-olfatto. "Tutto è in equilibrio e nulla è di troppo", secondo Frédéric Faye: frutta, freschezza e forza, oltre a un finale interminabile. Una meraviglia, (quasi) al pari dell'annata precedente!"

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. Suggerimento: 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

Produzent: St-Emilion AOC

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2027-2052

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

Artikelnummer: 0473716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Neal Martin 100/100, Antonio Galloni 98+/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 96/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva:	35% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 30% Merlot
Da bere:	2027-2052
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.