



Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Un'ambita prelibatezza di Saint-Émilion

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:

Denso granato-violaceo, violaceo sul disco. Bouquet complesso che ricorda le more e i mirtilli. Al naso seguono seducenti aromi di violetta, malto e fragole selvatiche mature. Palato cremoso, leggermente farinoso, con tannini setosi e incredibile freschezza: una statura regale. Finale armonioso con un fuoco d'artificio di bacche blu, note di cioccolato fondente e un equilibrio perfetto... Questa delizia haute couture di St-Emilion è un sogno che diventa realtà!

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

Produttore: St-Emilion AOC

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2028-2058

Varietà d'uva: 47% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0473717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 97/100, James Suckling 95/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	47% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 10% Cabernet Franc
Da bere:	2028-2058
Vol. alcolici:	13.5%
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.