



Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Émilion AOC

Come sempre all'avanguardia a St-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:

14% vol., 39 hl/ha. Colore granato intenso con riflessi violacei. Un bouquet opulento e ammaliante di mirtilli alpini freschi e lamponi selvatici, con note di pastiglie di ribes nero, liquirizia e tabacco da pipa profumato al secondo naso. Al palato, la consistenza è cremosa e la statura regale, trasportata da una magica freschezza, che sinfonia. Nel complesso finale di bella mineralità, questa delicatezza si catapulta in un fuoco d'artificio di mirtilli e gelatina di more. Questo Saint-Émilion è stato l'unico vino che mi ha totalmente convinto quel giorno e ha meritatamente ricevuto il punteggio più alto. Frédéric Faye risponde alla mia domanda su cosa ci sia di speciale nel 2018 con un sorriso orgoglioso: "l'armonia!"

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-Émilion e Satelliti

Produttore: St-Émilion AOC

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2028-2058

Varietà d'uva: 37% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0473718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 98/100, Neal Martin 97/100, Parker 97-99/100, WeinWisser 20/20
Varietà d'uva:	37% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc
Da bere:	2028-2058
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.