



Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion 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:

Granato cremisi, rosso rubino sul disco. Sublime bouquet di fragole selvatiche mature e seducenti violette. Al secondo naso, si percepiscono incantevoli note di ribes nero, tracce di grafite e gelatina di more. Il palato è regale, con una consistenza vellutata e una struttura tannica al sapore di cacao. Il carattere perfettamente solidale avvolge il vino come un cappotto di cachemire; il vino sembra senza peso. Finale complesso con un fuoco d'artificio di bacche blu, note profonde del territorio e astringenza regale. Istintivamente ci si ferma e ci si gode il momento. Il retrogusto è intenso e dura a lungo. Per Frédéric Faye, breve e conciso: "Magnifico!"

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

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2028-2060

Varietà d'uva: 36% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Artikelnummer: 0473719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 99/100, James Suckling 98/100, Parker 97/100, WeinWisser 20/20
Varietà d'uva:	36% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
Da bere:	2028-2060
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
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 decentarlo.