



Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Un deve avere

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 intenso con centro opaco e disco leggermente rubino. Una fragranza delicata accarezza il naso con lamponi selvatici appena raccolti, succo di ciliegia rossa e un seducente profumo di violette. Seguono pepe bianco di Kampot, chiodi di garofano e liquirizia. Un palato regale con una consistenza setosa, un estratto carnoso, un carattere magicamente equilibrato e un corpo perfettamente modellato. Il finale concentrato è un fuoco d'artificio di mirtillo alpino, note di grafite e astringenza perfettamente bilanciata. "Killing me softly" descrive perfettamente questa diva aggraziata! Aromi retro olfattivi che sembrano non finire mai: grande simbiosi tra ciliegia e mineralità!

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: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2029-2059

Varietà d'uva: 37% Merlot, 32% Cabernet Franc, 31% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0473720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 100/100, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 97/100, WeinWisser 20/20
Varietà d'uva:	37% Merlot, 32% Cabernet Franc, 31% Cabernet Sauvignon
Da bere:	2029-2059
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 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.