



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:

Un bouquet seducente di lamponi selvatici dolci, violette e gelatina di ribes rosso, seguito da un secondo naso di pastiglie di ribes rosso e iris. Al palato è energico, con una consistenza setosa e un magnifico estratto, frutto di una vinificazione molto precisa, non perde mai la sua struttura e rivela tannini stretti e perfettamente maturi e un corpo perfettamente strutturato. Il finale, vibrante e vivace, si sofferma a lungo su aromi di bacche blu e su note marcate di terroir.

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: 2028-2050

Varietà d'uva: 40% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc, 29% Merlot

Artikelnummer: 0473721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Neal Martin 95-97/100, Antonio Galloni 93-95/100, James Suckling 94-95/100, Parker 94-97/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	40% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc, 29% Merlot
Da bere:	2028-2050
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	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.