



Château Figeac

1er Grand Cru Classé A, St-Émilion AOC

Un St-Émilion sensazionale

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 molto complesso con note di ciliegia selvatica, un delicato accenno di iris, grafite scura e un accenno di violetta e gelatina di mirtilli. Al palato è sublime, intenso e setoso, vivace ed equilibrato, con tannini ben integrati e ben sostenuti e un corpo teso. Un'esplosione di aromi nel finale persistente, con note di more, sambuco, cioccolato fondente e mirtilli selvatici, e una magnifica astringenza. Non è ancora abbastanza per ottenere il massimo dei voti questa volta, ma il (nuovo) 1er Grand Cru Classé "A" è sulla buona strada per farlo. La vendemmia più precoce a Manoncourt è iniziata il 1° settembre ed è terminata il 26 settembre. Per Madame Manoncourt, un "tipico Figeac".

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

Produzent: St-Émilion AOC

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2030-2065

Varietà d'uva: 39% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 28% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0473722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 100/100, Decanter 98-100/100, Falstaff 99/100, Jeb Dunnuck 96-98+/100, James Suckling 99/100, WeinWisser 19,5+/20
Varietà d'uva:	39% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 28% Cabernet Franc
Da bere:	2030-2065
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.