



## 2020 Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Un deve avere

### Descrizione del vino:

Château-Figeac è una superba tenuta arroccata sull'altopiano ghiaioso di Saint-Émilion. Questo vino promette momenti di eternità. Piacevole da giovane, può essere conservato anche per diversi decenni.

### Nota di degustazione:

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!

### Abbinamenti:

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. .

### Consigli per il consumo:

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 d'origine:

Francia

### Regione:

Bordeaux

### Sottoregione:

St-Emilion e Satelliti

### Produttore:

Château Figeac

### Valutazioni:

Parker 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 97/100, WeinWisser 20/20

### Vinificazione:

12 Mesi in barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.0 %

### Maturità:

2029-2059

### Varietà d'uva:

37% Merlot, 32% Cabernet Franc, 31% Cabernet Sauvignon

### Numero di articolo:

0473720

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Figeac**

1er Grand Cru Classé B  
St-Emilion AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 97/100, WeinWisser 20/20
<b>Varietà d'uva:</b>	37% Merlot, 32% Cabernet Franc, 31% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	2029-2059
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	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.