



## 2021 Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Un St-Émilion sensazionale

### 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:

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.

### 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. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Emilion e Satelliti
<b>Produttore:</b>	Château Figeac
<b>Valutazioni:</b>	Neal Martin 95–97/100, Score 20/20, Antonio Galloni 93–95/100, James Suckling 94–95/100, Parker 94–97/100, WeinWisser 19/20
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	2028-2050
<b>Varietà d'uva:</b>	40% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc, 29% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0473721

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Figeac**

1er Grand Cru Classé B  
St-Emilion AOC

**Origine:** Francia

**Valutazioni:** Neal Martin 95–97/100, Score 20/20, 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

**Maturità:** 2028-2050

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vinificazione:** in barrique

**Gradazione alcolica:** 14.0 %

**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.