



2022 Château Figeac

1er Grand Cru Classé A, 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 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".

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.

Paese d'origine:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Emilion e Satelliti

Produttore:

Château Figeac

Valutazioni:

Parker 98–100/100, Score 20/20, Decanter 98–100/100, Falstaff 99/100, Jeb Dunnuck 96–98+/100, James Suckling 97–98/100, WeinWisser 19,5+/20

Maturità:

2030-2065

Numero di articolo:

0473722

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Origine: FR

Valutazioni: Parker 98–100/100, Score 20/20, Decanter
98–100/100, Falstaff 99/100, Jeb Dunnock
96–98+/100, James Suckling 97–98/100,
WeinWisser 19,5+/20

Maturità: 2030-2065

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