



2018 Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Un St-Émilion sensationnel

Description:

Château-Figeac est un superbe domaine perché sur le plateau de graves de Saint-Émilion. Ce vin promet des instants d'éternité. Plaisant dès sa jeunesse, il peut aussi se garder quelques décennies.

Note de dégustation:

14 % vol, 39 hl/ha. Grenat pourpre foncé aux reflets violets. Bouquet opulent et envoûtant de myrtilles fraîches des Alpes et de framboises des bois, avec des nuances de pastilles au cassis, de réglisse et de tabac à pipe parfumé dans le deuxième nez. En bouche, la texture est crémeuse et la stature royale, portée par une fraîcheur magique, quelle symphonie. Dans la finale complexe d'une belle minéralité, cette délicatesse se catapulte en un feu d'artifice de myrtilles et de gelée de mûre. Ce Saint-Émilion a été le seul vin ayant réussi à me convaincre totalement ce jour-là et qui a reçu, à juste titre, la note la plus élevée. Frédéric Faye répond à ma question sur ce que 2018 a de spécial avec un sourire fier : "de l'harmonie !"

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

St-Emilion & Satellites

Producteur:

Château Figeac

Notation(s):

James Suckling 98/100, Score 20/20, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 98/100, Neal Martin 97/100, Parker 97-99/100, WeinWisser 20/20

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

2028-2058

Cépage(s):

37% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc

Référence:

0473718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 98/100, Score 20/20, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 98/100, Neal Martin 97/100, Parker 97–99/100, WeinWisser 20/20
Cépage(s): 37% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc
Apogée: 2028–2058
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.