



2017 Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Un'ambita prelibatezza di Saint-Émilion

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:

Denso granato-violaceo, violaceo sul disco. Bouquet complesso che ricorda le more e i mirilli. Al naso seguono seducenti aromi di violetta, malto e fragole selvatiche mature. Palato cremoso, leggermente farinoso, con tannini setosi e incredibile freschezza: una statura regale. Finale armonioso con un fuoco d'artificio di bacche blu, note di cioccolato fondente e un equilibrio perfetto... Questa delizia haute couture di St-Emilion è un sogno che diventa realtà!

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. Suggestivo: 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:

Antonio Galloni 97/100, Score 20/20, James Suckling 95/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

2028-2058

Varietà d'uva:

47% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 10% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0473717

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 97/100, Score 20/20, James Suckling 95/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	47% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 10% Cabernet Franc
Maturità:	2028-2058
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	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.