



2016 Château Figeac

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

"Il Figeac 2015 era stupefacente, e il 2016 non ha nulla da invidiargli". Neal Martin

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 molto denso, nero al centro e viola sul disco. Delicato bouquet di ribes nero, frutti di bosco e mora, seguito da liquirizia, tabacco da pipa fragrante, pastiglie di cioccolato e un delicato tocco di pane tostato. Palato elegante con tannini molto fini e buona struttura, molti mirtili in retro-olfatto. "Tutto è in equilibrio e nulla è di troppo", secondo Frédéric Faye: frutta, freschezza e forza, oltre a un finale interminabile. Una meraviglia, (quasi) alla pari con l'annata precedente!

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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Château Figeac
Valutazioni:	Neal Martin 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 98+/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 96/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19+/20
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2027-2052
Varietà d'uva:	35% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 30% Merlot
Numero di articolo:	0473716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Neal Martin 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 98+/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 96/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva:	35% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 30% Merlot
Maturità:	2027-2052
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi 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.