



## 2018 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:

14% vol., 39 hl/ha. Colore granato intenso con riflessi violacei. Un bouquet opulento e ammaliante di mirtilli alpini freschi e lamponi selvatici, con note di pastiglie di ribes nero, liquirizia e tabacco da pipa profumato al secondo naso. Al palato, la consistenza è cremosa e la statura regale, trasportata da una magica freschezza, che sinfonia. Nel complesso finale di bella mineralità, questa delicatezza si catapulta in un fuoco d'artificio di mirtilli e gelatina di more. Questo Saint-Émilion è stato l'unico vino che mi ha totalmente convinto quel giorno e ha meritatamente ricevuto il punteggio più alto. Frédéric Faye risponde alla mia domanda su cosa ci sia di speciale nel 2018 con un sorriso orgoglioso: "l'armonia!" .

### 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. Suggerimento: 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:

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

### Vinificazione:

in barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.5 %

### Maturità:

2028-2058

### Varietà d'uva:

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

### Numero di articolo:

0473718

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Figeac**

1er Grand Cru Classé B  
St-Emilion AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	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
<b>Varietà d'uva:</b>	37% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2028-2058
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	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.