



Château Figeac 2020

Opak purpur-schwarz gefärbt, platzt er aus dem Glas mit einer wunderschön lebendigen Anfangswelle reiner, unberührter schwarzer Früchte: frische schwarze Kirschen, saftige schwarze Pflaumen und reife schwarze Johannisbeeren. Beim Verwirbeln wird eine ganze Reihe von floralen und würzigen Noten entfesselt: Lavendel, gemahlene Nelken, Kreuzkümmel, Kardamom und Rosenöl. Der mittelkräftige Gaumen ist überraschend anmutig für die Intensität der Aromen, mit ätherischen, duftenden schwarzen Beerennoten, umrahmt von einer nahtlosen Linie von Frische und reifen, körnigen Tanninen, die mit einer anhaltenden duftenden Erdnote abschliessen.

Produzent	Château Figeac
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Bordeaux
Subregion	St. Emilion
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2020
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2070
Traubensorten	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	259760
Passt zu	Pilzen, gereiftem Käse, Wild, edlen Fleischstücken, Schmorgerichten, Rind
Bewertungen	James Suckling 98/100 Decanter 96/100 Robert Parker 98/100 Jeb Dunnuck 98/100



Vinifikation

Ausbau während 15-18 Monaten in neuen Barriques.

Terroir





Das Terroir von Château-Figeac ist eine geologische Besonderheit innerhalb der Appellation: drei kiesreiche Höhenrücken aus Quarz und Feuerstein mit mehreren Metern Tiefe sowie blauer Ton im Untergrund bilden ein einzigartiges Mosaik an Parzellen, die mit den drei Rebsorten bestockt sind, welche die Identität des Weines prägen.

Geschichte

Im Herzen des von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärten Gebiets von Saint-Émilion liegt das Château-Figeac - ein Symbolgut einer Familie, die sich stets für das Ansehen der Region engagiert hat. Das Anwesen erstreckt sich über 54 Hektar in einem zusammenhängenden Stück, das vollständig als „Premier Grand Cru Classé“ klassifiziert ist. Dennoch bleibt rund ein Viertel der Fläche bewusst unbepflanzt, um ein harmonisches Lebensumfeld und das ökologische Gleichgewicht zu bewahren.

