



Château Figeac 2022

CHF 634.00 | 10 cl = CHF 42.27

Figeac n'aurait pas pu livrer un meilleur vin pour célébrer son accession au rang de Premier Grand Cru Classé A. Le vin est salué par les critiques de vin internationaux comme l'un des meilleurs du millésime et pour beaucoup, c'est le meilleur vin jamais vinifié chez Figeac. En raison de sa situation unique sur un plateau de graviers pour Saint-Émilion, Figeac a une très forte proportion de cabernet et le domaine en profite dans ce millésime chaud, car tant le cabernet franc que le cabernet sauvignon ont pu atteindre une maturité parfaite.

Producteur	Château Figeac
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AC
Millésime	2022
Format	150 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2072
Cépages	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321850
Accord mets et vins	Champignons, Fromage affiné, Gibier, Plats de poisson raffinés, Plats mijotés, Bœuf
Avis	Robert Parker 100/100 Falstaff 100/100 Decanter 100/100



Vinification

Élevage pendant environ 18 mois en barrique.

Terroir

Le terroir de Château-Figeac constitue une singularité géologique au sein de l'appellation : trois croupes de graves riches en quartz et silex, profondes de plusieurs mètres, reposent sur un sous-sol d'argile bleue. Cet ensemble forme une mosaïque unique de parcelles, plantées des trois cépages qui fondent l'identité du vin.





Histoire

Au cœur du territoire de Saint-Émilion, classé au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, se trouve le Château-Figeac - un domaine emblématique d'une famille toujours engagée dans le rayonnement de la région. La propriété s'étend sur 54 hectares d'un seul tenant, entièrement classés en « Premier Grand Cru Classé ». Pourtant, environ un quart de la superficie est volontairement laissé non planté afin de préserver un cadre de vie harmonieux et l'équilibre écologique.

