Château Figeac 2018

CHF 265.00 | 10 cl = CHF 35.33

"Robe grenat sombre, reflets violines, frange légèrement plus claire. La cerise mûre est soulignée par des nuances de tabac et d'herbes aromatiques; elle est accompagnée d'une pointe de réglisse, d'un soupçon de cassis, d'une note florale et d'un bouquet attrayant. La douceur presque opulente en bouche est rehaussée de la généreuse chaleur de l'alcool et de tannins fins et porteurs. Harmonieuse, la finale est encore marquée par le fruit et présente une excellente longueur. Encore un figeac très réussi de la nouvelle ère. (Falstaff, primeur)"

Producteur	Château Figeac
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2068
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	259668
Accord mets et vins	Plats mijotés, Volaille, Fromage, Bœuf, Champignons, Pièces de viande nobles
Avis	Falstaff 97/100 Robert Parker 97/100 James Suckling 98/100 Antonio Galloni (Vinous) 98/100 Neal Martin (Vinous) 97/100

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.