



Petit Figeac 2018

Depuis 2009, Château Figeac produit l'un des meilleurs vins de Saint-Emilion si l'on compare son prix à celui des autres domaines. L'une des raisons à cela est sa part étonnamment élevée de cabernet sauvignon pour un saint-émilion, qui est rendue possible grâce à une parcelle où un énorme bloc calcaire affleure à la surface, créant les prérequis parfaits à la maturation du cabernet sauvignon. Ces facteurs profitent également au second vin, le Petit Figeac. Ce dernier charme immédiatement avec des arômes frais de cassis, de sureau, de cerise sauvage et de fruits à noyau. L'élevage modéré en fûts usagés lui donne un caractère épiced fin et élégant. Dans sa phase fruitée actuelle, il est déjà un plaisir à déguster grâce à cette belle combinaison. Le grand potentiel de ce millésime a toutefois aussi la capacité de ravir les adeptes de vins matures dans un lointain futur.

Producteur	Château Figeac
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	317108
Avis	Robert Parker 91/100



Vinification

L'élevage s'effectue pendant 15 à 18 mois en barriques.

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





Depuis le Millésime 1945 Château Figeac produit un second vin, crée par Thierry Manoncourt, qui fut l'un des premiers vigneron de Bordeaux à réaliser une sélection qualitative stricte. Rebaptisé Petit-Figeac à partir du millésime 2012 il est, depuis toujours, uniquement élaboré à partir de raisins récoltés au Domaine de Château Figeac.

