



Château Figeac 2018

"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	150 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2033
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	259688
Accord mets et vins	Fromage, Volaille, Plats mijotés
Avis	Falstaff 97/100

Vinification

Barrique, cuve en acier, foudre

