



Château Figeac 2019

Le vin est en effet remarquable dans toutes ses expressions : équilibre, fraîcheur, parfaite maturité des trois cépages. Les Cabernets s'expriment par de magnifiques notes florales et des arômes de fruits tels que la myrtille et la fraise des bois. L'attaque dense et gourmande se prolonge harmonieusement, enveloppée par la texture du Merlot. L'équilibre se maintient jusqu'à la finale, où la texture fine et minérale des Cabernets s'épanouit en une fraîcheur fruitée d'une longueur exceptionnelle.

Producteur	Château Figeac
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2069
Cépages	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	259769
Accord mets et vins	Bœuf, Gibier, Fromage affiné, Champignons, Plats mijotés, Plats de poisson raffinés
Avis	James Suckling 99/100



Vinification

Élevage pendant 15 à 18 mois en barriques neuves.

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.

