



Château Figeac 2018

CHF 265.00 | 10 cl = CHF 35.33

Rubino scuro, riflessi violacei e un discreto bordo luminoso. Ciliegia matura con sottofondo di tabacco e spezie erbacee, un tocco di liquirizia, cassis, note floreali, bouquet accattivante. Al palato presenta un'untuosità quasi opulenta, sostenuta da un fuoco alcolico robusto e da tannini sottili di supporto, armonioso, ancora fruttato sul finale, ottima lunghezza, un altro Figeac di successo del nuovo conio (Falstaff, En Primeur).

Produttore	Château Figeac
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	St. Emilion
Classificazione	AC
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2068
Vitigni	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	259668
Adatto a	Tagli di carne pregiati, Funghi, Manzo, Formaggi, Pollame, Brasati
Valutazioni	Falstaff 97/100 Robert Parker 97/100 James Suckling 98/100 Antonio Galloni (Vinous) 98/100 Neal Martin (Vinous) 97/100



Vinificazione

Affinamento per circa 18 mesi in barrique.

Terroir

Il terroir di Château-Figeac rappresenta una particolarità geologica all'interno della denominazione: tre dorsali ghiaiose ricche di quarzo e selce, profonde diversi metri, poggiano su un sottosuolo di argilla blu. Questo insieme forma un mosaico unico di parcelle, piantate con i tre vitigni che definiscono l'identità del vino.





Storia

Nel cuore del territorio di Saint-Émilion, dichiarato Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO, sorge Château-Figeac - una tenuta simbolo di una famiglia da sempre impegnata nella valorizzazione della regione. La proprietà si estende per 54 ettari in un unico appezzamento, interamente classificato come "Premier Grand Cru Classé". Tuttavia, circa un quarto della superficie è volutamente lasciato non coltivato per preservare un ambiente armonioso e l'equilibrio ecologico.

