



Château Figeac 2019

CHF 321.00 | 10 cl = CHF 42.80

Il vino è davvero notevole in tutte le sue espressioni: equilibrio, freschezza, perfetta maturazione dei tre vitigni. I Cabernet si rivelano con splendide note floreali e aromi fruttati come il mirtillo e la fragolina di bosco. L'attacco denso e goloso prosegue in modo armonioso, avvolto dalla texture del Merlot. L'equilibrio si mantiene fino al finale, dove, con una lunghezza eccezionale, la trama fine e minerale dei Cabernet si chiude in una fresca nota fruttata.

Produttore	Château Figeac
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	St. Emilion
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2069
Vitigni	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	259769
Adatto a	Manzo, Selvaggina, Formaggi stagionati, Funghi, Brasati, Tagli di carne pregiati
Valutazioni	James Suckling 99/100



Vinificazione

Affinamento per 15-18 mesi in barrique nuove.

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





Figeac non avrebbe potuto produrre un vino migliore per celebrare la sua promozione a Premier Grand Cru Classé A. Il vino è celebrato dalla critica enologica internazionale come uno dei migliori dell'annata e per molti è il miglior vino mai prodotto a Figeac. Grazie alla sua posizione unica su un altopiano di ghiaia, Figeac ha una percentuale molto alta di Cabernet per Saint-Émilion e la tenuta ne beneficia in questa annata calda, poiché sia il Cabernet Franc che il Cabernet Sauvignon hanno potuto raggiungere una maturazione perfetta.

