ACQUISTATO IL .....

Château Figeac 1er Grand Cru Classé Saint-Emilion 20212021



Piccolo capolavoro di Saint-Émilion

Château Figeac, 1er Grand Cru Classé è un piccolo capolavoro di Saint-Émilion, Bordeaux. Questo vino eccezionale nasce da un terroir unico, caratterizzato da un terreno ghiaioso ricco di minerali e da un clima temperato influenzato dall'oceano. I vitigni Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, sapientemente coltivati e accuratamente selezionati, donano al vino finito un carattere complesso ed elegante. La vinificazione è parcellare, senza l'utilizzo di solfiti. In cantina viene applicato un approccio rigoroso e rispettoso del terroir. Le uve vengono raccolte a mano nel momento ottimale di maturazione e vengono vinificate separatamente. Al termine della trasformazione, il vino affina in barrique di rovere francese nuove per non meno di 18 mesi, sviluppando complessità e armonia. Nel calice Château Figeac si presenta di un bel colore rosso rubino intenso e profondo. Al naso, rivela un bouquet che richiama i fiori, come la viola e la rosa rossa. Poi frutti di bosco, come ciliegie e ribes nero, note minerali e sentori di tartufo nero. In bocca è corposo ma raffinato ed equilibrato, con tannini finissimi che donano persistenza. I sapori di frutta matura si intrecciano con eleganti note di nocciola, creando un'esperienza gustativa complessa e memorabile. Da abbinare a piatti importanti e saporiti. Ottimo con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Un gioiello di Saint-Émilion, adagiato su 40 ettari di colline, Château Figeac vanta una storia che risale al II secolo d.C. I suoi vigneti, confinanti con quelli di Château Cheval Blanc e Pomerol, godono di una posizione privilegiata: un anfiteatro leggermente ondulato esposto a sud-ovest, che beneficia di un'influenza oceanica ideale per la coltivazione della vite. Nel 1892 Château Figeac fu acquistato da André Villepigue e sua moglie Henriette de Chèvremont che si affidarono all'esperienza di Albert Macquin per modernizzare la tenuta e contrastare la fillossera. Nel 1947, poi, Thierry Manoncourt prese le redini della tenuta, dando inizio a un'epoca di innovazione e rispetto per l'ambiente. Ingegnere agrario lungimirante, Manoncourt introdusse nuove tecniche di viticoltura e vinificazione, pur conservando un profondo rispetto per il terroir e la biodiversità. Il suo impegno fu premiato nel 1955, quando Château Figeac ottenne il titolo di Premier Grand Cru Classé nella rinnovata classificazione dei vini di Saint-Émilion.

La Vigna

Terreno	Ghiaioso
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	37% Merlot, 31% Cabernet Sauvignon, 32% Cabernet Franc
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15-20 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione parcellare, senza zolfo, effettuata in modo delicato per preservare l’integrità del frutto.
Sensazioni	Un naso ipnotico con fiori come la viola e la rosa rossa, poi ciliegie e ribes con minerali e tartufo nero. Corposo ma così raffinato e armonizzato, con tannini finissimi che percorrono tutta la lunghezza del vino. Aromi di frutta perfettamente matura (al dente) con un carattere di nocciola che proviene dai semi. Rosso giovane incredibilmente trasparente. Mozzafiato. 37% merlot, 32% cabernet franc e 31% cabernet sauvignon. Da bere dopo il 2028 e oltre. Magnifico.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821