Wijnfiche

# Château La Tour Figeac - G.C.C. | St. Emilion G.C.
# Frankrijk (ST. EMILION) — 2021

**Domein**

**Ch. La Tour Figeac**

Château La Tour Figeac behoorde vroeger toe aan Château Figeac. In 1879 splitste dit domein zich hiervan af. Château La Tour Figeac ligt op het beroemde terroir van de Graves de Saint-Émilion, dat al sinds de Romeinse tijd bekendstaat om de productie van voortreffelijke wijnen. Château La Tour Figeac dankt zijn naam aan een toren die op het einde van de 18e eeuw reeds op dit domein stond en nadien heropgebouwd werd. Vandaag de dag wordt dit domein geleid door de familie Rettenmaier. De classificatie als Grand Cru Classé van Saint-Émilion onderstreept de uitzonderlijke kwaliteit van zowel het terroir van Château La Tour Figeac als de wijnen die er worden geproduceerd.

**Vinificatie**

De vinificatie start met het zorgvuldig sorteren en ontstelen van de druiven, zonder deze te pletten. Er volgt een zachte extractie van smaak, kleurstoffen en elegante tannines door het regelmatige onderdompelen van de hoed (pigeage). De maceratie en fermentatie gaan door voor 4 weken, waarna de wijn verder rijpt op eikenhouten vaten (waarvan 50% nieuw hout). Filtratie en klaring wordt enkel uitgevoerd indien noodzakelijk.

**Smaak**

De wijnen van Château La Tour Figeac verleiden al in hun jeugd dankzij hun finesse en zachtheid van de tannines. Daarnaast bezit de wijn een groot bewaarpotentieel. Het bouquet wordt over het algemeen gedomineerd door aroma's van rood en zwart fruit, vergezeld van typische tonen van viooltjes, eucalyptus en munt. De aroma's van hout vermengen zich met de zoete specerijen. In de mond vertoont de La Tour Figeac een opmerkelijk evenwicht, elegantie en souplesse, onderstreept door een mooie intensiteit en een volle afdronk met een aanhoudende lengte.

**Gerechten**

Duif - ragout | Wild - damhert | Wild

**Algemene info**

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Merlot (60%), Cabernet Franc (40%)
Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis
Te bewaren (jaren): > 10
Serveertemperatuur: 15-18 °C
Smaakprofiel: Soepel sappig

