Wijnfiche

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

Domaine

Ch. La Tour Figeac

Le Château La Tour Figeac faisait autrefois partie du Château Figeac. En 1879, le domaine en fut détaché pour devenir une propriété indépendante. Le Château La Tour Figeac est situé sur le célèbre terroir des Graves de Saint-Émilion, réputé pour produire de grands vins depuis l'époque romaine. Il doit son nom à une tour qui se dressait déjà sur la propriété à la fin du XVIIIe siècle et qui fut ensuite reconstruite. Aujourd'hui, le domaine est dirigé par la famille Rettenmaier. Son classement en tant que Grand Cru Classé de Saint-Émilion souligne la qualité exceptionnelle du terroir de Château La Tour Figeac ainsi que des vins qui y sont produits.

Vinification

La vinification débute par un tri minutieux et l'éraflage des raisins, sans les fouler. Une extraction douce des arômes, de la couleur et des tanins élégants est obtenue grâce à des pigeages réguliers. La macération et la fermentation se poursuivent pendant quatre semaines, puis le vin est élevé en barriques de chêne français, dont 50 % sont neuves. Le collage et la filtration ne sont effectués que si nécessaire.

Dégustation

Les vins du Château La Tour Figeac séduisent dès leur jeunesse par leur finesse et la douceur de leurs tanins. Ils possèdent également un excellent potentiel de garde. Le bouquet est généralement dominé par des arômes de fruits rouges et noirs, accompagnés de notes caractéristiques de violette, d'eucalyptus et de menthe. Les arômes du bois se fondent harmonieusement avec des notes d'épices douces. En bouche, le Château La Tour Figeac révèle un remarquable équilibre, de l'élégance et de la souplesse, soutenus par une belle intensité et une finale ample, persistante et d'une grande longueur.

Mets adaptées

Ragoût - pigeon | Daim | Gibier

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Merlot (60%), Cabernet Franc (40%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): > 10
Servir à: 15-18 °C
Profil de goût: Souple et juteux

