Wijnfiche

Château Figeac G.C.C. | St. Emilion G.C. France (ST. EMILION) — 2020

Domaine

Ch. Figeac

Dit is een erg oud domein (het gebouw dateert van de Gallo-Romeinse periode) dat oorspronkelijk toebehoorde aan de Figeacus-familie en ondertussen geclassificeerd werd tot Premier Grand Cru Classé. Sinds 1892 is het domein al in het bezit van de familie van de huidige eigenaars; Thierry Manoncourt en zijn vrouw Marie-France. Zij hebben veel energie gestoken in het vernieuwen van de wijngaarden en in het terug op het hoge niveau brengen van de beste Bordeaux-wijnen. Ondertussen stapten ook hun dochter Laure en hun schoonzoon graaf Eric d'Aramon mee in de zaak. Het domein is gelegen in de 'Graves de Saint-Emilion'. Dankzij zijn uitstekende ondergrond en zeer goede ligging ideaal voor de aanplant van Cabernet-druiven (60%). Het domein is 40 ha groot.

Vinification

De wijnmakerij van Figeac is dusdanig ontworpen dat alle processen voor de vinificatie en rijping door middel van de zwaartekracht worden uitgevoerd. De oogst wordt binnengebracht op het gelijkvloers en de wijn zakt per stap een niveau dieper onder de grond. Acht op maat gemaakte, FCS-gecertifieerde Franse eikenhouten vaten, opgesteld in een cirkel, vormen het kloppend hart van het vatgebouw. Ze zijn verbonden met 40 roestvrijstalen vaten om parcellaire vinificatie toe te laten. In de ondergrondse De twee grote ondergrondse vatenkelders zijn een oase van rust waar de wijnen rijpen. Met stilte, ruimte, thermische inertie en de afwezigheid van trillingen biedt de aarde die de wijnstokken heeft gevoed ook bescherming aan de wijn.

Dégustation

Deze St.-Emilion vertoont een robijnrode schittering in het glas. Met de leeftijd ontwikkelt zich een bruinrode rand. Intense, florale neus (rozen en viooltjes) met een verscheidenheid aan rood en zwart fruit. Het houtgebruik is perfect verweven en voegt geuren van cederhout en drop toe. Stevige body, met frisse zuren en een mentholsmaak in de afdronk. Zuiver en accuraat. Een wijn van topklasse!

Mets adaptées

Vin plaisir | Dinde farcie | Entrecôte | Rossini burger | Steak - grillé

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Merlot (37%), Cabernet Franc (32%), Cabernet Sauvignon (31%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): > 10
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Complexe et généreux

