

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-gecertificeerde 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

Château Figeac betovert onmiddellijk met een weelderig aromatisch bouquet. Rijke tonen van framboos, aardbei en zwarte bes verweven zich harmonieus met florale accenten van hyacint en een frisse hint van munt. In de mond biedt deze wijn een verfijnde structuur, gedragen door perfect rijpe tannines. Smaken van grafiet en andere structurele elementen zoals zuurtegraad, alcohol en body, zorgen voor een evenwichtige en elegante compositie. Een zuivere uitdrukking van terroir, die precisie en helderheid uitstraalt.

Mets adaptées

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

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (40%), Cabernet Franc (31%), Merlot (29%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexe et généreux

