

DRINKS.

Château Figeac Saint-Emilion AOC 1er Grand Cru Rouge 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500022
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Saint-Emilion (Bordeaux)
Embouteilleur	Château Figeac, 33330 Saint-Emilion, France
Marque	Château Figeac
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	15-18 mois
Dégustation	Puissant et complexe avec des arômes dominants de tabac, de cèdre, de chocolat, de vanille, de cuir, de terre, d'épices, de prune, de mûre, de cassis et de cerise, ainsi que des notes fumées, minérales, mentholées et florales.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 37% de Merlot, 33% de Cabernet Sauvignon et 30% de Cabernet Franc
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	grillades, fromages, veau et bœuf, agneau

Description

Le Château Figeac, qui est l'un des rares domaines viticoles à porter le titre de "Premier Grand Cru Classé", est l'un des plus importants et des plus traditionnels de la région viticole de Saint-Émilion. Autour du château, dont les origines remontent aux XVIe et XVIIe siècles, 41 hectares sont plantés de vignes, où dominent le Cabernet Franc et le Cabernet Sauvignon. L'âge moyen des vignes est de 35 ans - certaines ont près de 100 ans, tandis que d'autres ont été plantées au cours de la dernière décennie. Douze autres hectares sont réservés à la conservation de la biodiversité. En 2021, un tout nouveau chai a été inauguré, situé tout près des bâtiments historiques. La famille Manoncourt est propriétaire du domaine depuis 1892, et c'est notamment grâce à Thierry Manoncourt que le Château Figeac connaît actuellement son heure de gloire. Environ 120 000 bouteilles de ce prestigieux premier vin sont produites chaque année. La maturation de 15 à 18 mois se fait à 100% en fûts de chêne neufs. Le respecté œnologue Michel Rolland apporte ses conseils sur le processus, afin de rendre chaque cuvée unique.