



Wijnfiche

Château Figeac - 1er G.C.C. | St. Emilion G.C. FRANKRIJK (ST. EMILION) – 2016

Domein

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.

Vinificatie

De wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd van 35 jaar, waarbij de Merlot wijnstokken de oudste zijn. Ze werden reeds aangeplant in 1921. De druiven werden handmatig geoogst tussen 23 september en 10 oktober 2016. Traditionele vinificatie waarbij duurzame wijnbouw hoog in het vaandel wordt gedragen. Rijping gedurende 15 tot 18 maanden in volledig nieuwe eikenhouten vaten. Totale productie bedraagt ongeveer 120.000 flessen per jaar.

Smaak

De wijn vertoont een diepe, zwarte kersenkleur met paarse schakkingen. De neus onthult aroma's van zwart fruit, wilde bessen (bramen en bosbessen), kruidige toetsen (gember), cederhout en elegante florale accenten. Gestructureerd maar smeuijge tannine. Daarnaast is de smaak van grafiet opmerkelijk. Het geeft de minerale expressie weer van de grind ondergrond van Figeac. Explosieve, lange afdronk.

Gerechten

Wild - everzwijn, ragout | Ragout | Wild | Entrecote

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (38%), Merlot (36%), Cabernet Franc (26%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 15-18° C

