



Wijnfiche

## **Château Figeac - 1er G.C.C. | St. Emilion G.C. Frankrijk (ST. EMILION) – 2017**

### **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 oogst vond plaats nadat de druiven in de wijngaard talrijk geproefd werden op optimale rijpheid (dit werd bijna tros per tros uitgevoerd!). Drie passages in de wijngaard waren dan ook nodig om alle percelen op het ideale moment te plukken. Hierdoor werd de oogst over een volledige maand uitgespreid. Château-Figeac 2017 is het resultaat van echt "haute-couture" werk.

### **Smaak**

Château Figeac heeft een aantrekkelijke dieppaarse kleur. De neus biedt een expressief bouquet van zeer fris rood fruit (rode bessen, frambozen en zwarte bessen) vergezeld kruidige tonen (Sichuan peper). Mooie delicate en frisse aanzet die evolueert naar subtiele aroma's van pioenroos en zoethout. De wijn heeft een harmonieuze structuur. Fluweelzachte tannines omhullen op elegante wijze een zijdezachte textuur, versterkt door een vleugje mineraliteit (grafiet). Een royale, zeer fruitige afdronk met een mooie aromatische lengte, ondersteund door veel frisheid. Een harmonieuze klassewijn!

### **Gerechten**

Wild - everzwijn, ragout | Ragout | Wild | Entrecote - gegrild

## Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Franc (10%), Merlot (43%), Cabernet Sauvignon (47%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 15-18° C

