



Wijnfiche

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

### **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**

Les vendanges se planifient grâce aux très nombreuses dégustations de baies faites sur le terrain, à la grappe près ! Trois passages sont nécessaires pour ramasser certaines parcelles. Les vendanges s'étalent alors sur un mois malgré une petite récolte. Château Figeac 2017 est le fruit d'un véritable travail de « haute-couture ».

### **Dégustation**

Château-Figeac 2017 présente une jolie couleur pourpre profonde. Le nez offre un bouquet expressif de petits fruits rouges très frais (groseilles, framboises et cassis) accompagnés de quelques notes montantes épicées (Poivre du Sichuan).

Belle attaque délicate et fraîche évoluant sur des arômes subtils de pivoine et de réglisse. Le vin révèle une trame ample et harmonieuse. Des tannins veloutés, enrobent avec élégance une texture soyeuse, relevée d'une touche de minéralité (pointe graphite). La finale est gourmande, très fruitée, elle s'exprime sur une belle persistance aromatique, soutenue par beaucoup de fraîcheur. Château-Figeac 2017 se distingue par sa longueur, son harmonie et sa classe.

### **Mets adaptées**

Sanglier - ragoût | Ragout | Gibier | Entrecôte - grillé

## Caractéristiques

Type: Vin rouge

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

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 15-18° C

