



Château Figeac 2020

La robe pourpre noirâtre opaque s'échappe du verre avec une vague aromatique merveilleusement vivifiante, marquée par les fruits noirs purs: de la cerise noire fraîche, de la prune noire juteuse et du cassis mûr. En tournant dans le verre, le vin répand une kyrielle de notes florales et épicées: de la lavande, du clou de girofle moulu, du cumin, de la cardamome et de l'huile de rose. Modérément puissant, le palais est d'une grâce étonnante au vu de l'intensité de ses arômes. Les notes de baies noires éthérées et parfumées sont encadrées par une ligne parfaite de fraîcheur et des tannins mûrs granuleux, qui aboutissent à une note terreuse odorante et persistante.

Producteur	Château Figeac
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AC
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2070
Cépages	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	259760
Accord mets et vins	Champignons, Fromage affiné, Gibier, Plats de poisson raffinés, Plats mijotés, Bœuf
Avis	James Suckling 98/100 Decanter 96/100 Robert Parker 98/100 Jeb Dunnuck 98/100

