



Wijnfiche

## **Château La Tour Figeac – G.C.C. | St. Emilion G.C. Frankrijk (ST. EMILION) – 2021**

### **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 vinificatie start met het zorgvuldig sorteren en ontstelen van de druiven, zonder deze te pletten. Er volgt een zachte extractie van smaak, kleurstoffen en elegante tannines door het regelmatige onderdompelen van de hoed (pigeage). De maceratie en fermentatie gaat door voor 4 weken, waarna de wijn verder rijpt op eikenhouten vaten (waarvan 50% nieuw hout). Filtratie en klaring wordt enkel uitgevoerd indien noodzakelijk.

### **Smaak**

De wijnen van Château La Tour Figeac verleiden al in hun jeugd dankzij hun finesse en zachtheid van de tannines. Daarnaast bezit de wijn een groot bewaarpotentieel. Het bouquet wordt over het algemeen gedomineerd door aroma's van rood en zwart fruit, vergezeld van typische tonen van viooltjes, eucalyptus en munt. De aroma's van hout vermengen zich met de zoete specerijen. In de mond vertoont de La Tour Figeac een opmerkelijk evenwicht, elegantie en souplesse, onderstreept door een mooie intensiteit en een volle afdronk met een aanhoudende lengte.

### **Gerechten**

Duif - ragout | Wild - damhert

## Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (70%), Cabernet Franc (30%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): "> 10"

Serveertemperatuur: 15-18° C

Smaakprofiel: Soepel sappig

Image not found or type unknown

