

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

## **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**

Après un tri minutieux et un éraflage, les baies entières, sans foulage, sont amenées par convoyeur dans des cuves de petites capacités. Une extraction douce par pigeage est effectuée sur toutes les cuves afin de préserver l'élégance des tanins. La cuvaison dure 4 semaines. Les vins sont ensuite écoulés par lot en barriques pour une durée prévue de 15 mois avant de les remonter en cuve en vue de leur assemblage.

## **Dégustation**

Les vins du Château La Tour Figeac séduisent dès leur jeunesse par la finesse et la douceur de leurs tanins. Ils possèdent également un grand potentiel de garde. Le bouquet est généralement dominé par des arômes de fruits rouges et noirs, accompagnés de notes caractéristiques de violette, d'eucalyptus et de menthe. Les senteurs boisées se mêlent à des épices douces. En bouche, La Tour Figeac révèle un équilibre remarquable, une élégance et une souplesse, soutenues par une belle intensité et une finale longue et généreuse.

## **Mets adaptées**

Ragoût - pigeon | Daim

## Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

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

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 15-18° C

Profil de goût: Souple et juteux

