



**CHÂTEAU FIGEAC**  
**PREMIER GRAND CRU CLASSÉ**  
A.O.C. SAINT-ÉMILION, FRANCIA.

**VINIFICACIÓN**

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Varietades:** 35% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 30% Merlot.

**Alcohol:** 13,5 %

**Reposo:** 15 a 18 meses en barricas de roble francés, 100% nuevo.

**Capacidad de Guarda:** 30 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 ° C

**NOTAS DEL SOMMELIER**



Intenso rojo rubi profundo con ribete atejado.



Revela muchos aromas a frutos como frambuesa y arandano, luego la parte más seria nos da notas a té negro seguido por torrefacto y notas suaves a trufa y tierra mojada.



La entrada en el paladar es limpia con buena densidad. Sigue estructura frutal de cuerpo medio plus, sedosa con buen volumen de nuevo. En el final, la finura de los taninos se manifiesta. El equilibrio general se basa en la redondez, la frescura de la fruta y el roble sutil. Un Figeac aromático, armonioso y elegante con gran encanto y delicadeza.



Se recomienda acompañar con carnes rojas, de caza y platos condimentados.

**CHATEAU-FIGEAC**  
PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

**Château Figeac**

Situado en el corazón de la zona de Saint-Émilion, declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, Château-Figeac es la propiedad insignia de una familia que siempre ha estado comprometida con la promoción y promoción del prestigio y la reputación de la región. Con una extensión de 54 hectáreas (133 acres) en un solo barrido, toda la finca tiene el estado de Primer Crecimiento, aunque casi una cuarta parte se deja sin plantar con vides para preservar un entorno de vida de alta calidad y un equilibrio natural general. Aquí, la biodiversidad es evidente por sí misma y un compromiso de larga data.



EVEREST  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)