

Grand Cru Classé



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Bordeaux
APELACJA	Saint-Emilion Grand Cru AOC
SZCZEP	Cabernet Franc, Merlot
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino organiczne
NAGRODY	Wine Enthusiast 94 pkt., James Suckling 92 pkt., Wine Advocate 90 pkt.

Aromat:

Elegancki i świeży bukiet z aromatami czerwonych porzeczek, wiśni, malin i dojrzałych śliwek, którym towarzyszą fiołki, piwonie i suszona róża. W tle pojawiają się świeża mięta, dzikie zioła, skórka pomarańczy, mokry kamień i leśne runo oraz subtelne nuty przypraw i szlachetnego drewna.

Smak:

W ustach średnio zbudowane, świeże i zdecydowanie bardziej finezyjne niż potężne. Soczyste wiśnie, czerwone jagody i śliwki prowadzą do nut ziół, przypraw i ziemistej mineralności. Taniny są delikatne, drobne i jedwabiste, a żywa kwasowość nadaje winu energii. Całość jest harmonijna, subtelna i bardzo gastronomiczna, z czystym, świeżym finiszem.

Potrawy:

Sery dojrzewające, pieczone gołębie

Więcej informacji:

Château La Tour Figeac 2021, Saint-Émilion Grand Cru, powstało z 60% Merlot i 40% Cabernet Franc. Owoce pochodzą z 14,6 ha żwirowo-piaszczystych gleb na głębokim podłożu gliniastym; średni wiek krzewów wynosił ok. 35-37 lat. Winogrona zbierano ręcznie od 28 września do 8 października. Po selekcji i odszypułkowaniu całe, niezniatane jagody trafiały do niewielkich kadzi. Maceracja i fermentacja trwały około 4 tygodni, a delikatną ekstrakcję prowadzono m.in. poprzez pigeage. Następnie wino dojrzewało 15 miesięcy w beczkach, z czego 40% stanowił nowy dąb. 2021 jest pierwszym certyfikowanym organicznie rocznikiem posiadłości.

Château La Tour Figeac



Château La Tour Figeac to Grand Cru Classé de Saint-Émilion, którego historia jako samodzielnej posiadłości rozpoczęła się w 1879 roku, po wydzieleniu z Château Figeac. Od 1973 roku château należy do rodziny Rettenmaier, a od 1994 jego rozwój związany jest z Otto Maximilianem Rettenmaierem. Posiadłość zajmuje wyjątkowe miejsce na mapie prawego brzegu Bordeaux – 14,5 ha zwartej winnicy leży pomiędzy **Château Cheval Blanc, Château Figeac i granicą apelacji Pomerol**. Żwirowo-piaszczyste gleby na gliniastym podłożu tworzą znakomite warunki dla Merlot i Cabernet Franc. Od 1997 roku winnica prowadzona jest ekologicznie z wykorzystaniem praktyk biodynamicznych, m.in. preparatów 500 i 501 oraz roślinnych naparów. W 2018 rozpoczęto formalny proces certyfikacji, a **2021 został pierwszym rocznikiem oficjalnie certyfikowanym organicznie przez Ecocert France**. Filozofia La Tour Figeac stawia na naturalną równowagę winnicy, delikatną ekstrakcję i elegancję zamiast nadmiernej koncentracji.