



CHÂTEAU FIGEAC

The feeling of St. Émilion

Melano – Mercoledì 18 Ottobre 2017

La tanto attesa e richiesta cena di degustazione ARVI, con il vino più venduto in Svizzera nelle due ultime campagne “En Primeur”, Château Figeac, sarà presentata mercoledì 18 ottobre 2017, presso il “The Secret Spot” a Melano, con la partecipazione del Direttore Generale ed enologo Frédéric Faye.



Appartenente alla categoria dei vini più prestigiosi francesi, Château Figeac Classé 1er Cru B a St. Émilion è di proprietà della Famiglia Manoncourt da oltre 120 anni. Lo Château, che si estende per ben 40 ettari e con grandi vicini di casa come Château Cheval Blanc, è la più grande proprietà nel territorio di St. Émilion. Pur trattandosi di un vino del lato destro di Bordeaux, Château Figeac ha la caratteristica unica di avere una predominanza di Cabernet Sauvignon, grazie alla composizione del suo prezioso ed insolito terroir.

Château Figeac ci ha dato la possibilità di acquistare direttamente dalle loro cantine delle annate meno recenti da proporre alla nostra clientela come la 1998, che si è aggiudicata i prestigiosi 20 punti René Gabriel e la 2000. In aggiunta verranno presentate le grandi annate bordolesi come la 2009 e la 2010, in una verticale di 8 vini in degustazione.

Un'occasione unica nel suo genere per avere una panoramica completa del potenziale di questo incredibile Château e dei suoi strepitosi vini.

THE WINE LIST

Champagne di benvenuto

Petit Figeac 2010

Petit Figeac 2014 – Antonio Galloni 92

Château Figeac 1998 – René Gabriel 20

Château Figeac 2000 – René Gabriel 19

Château Figeac 2004 – René Gabriel 18

Château Figeac 2008 – René Gabriel 19

Château Figeac 2009 – René Gabriel 19

Château Figeac 2010 – James Suckling 98

TICKET

CHF 330.00 IVA Incl.
RSVP: events@arvi.ch

EARLYBIRD TICKET PRICE

CHF 290.00 IVA Incl.
Offerta valida fino al 05.10.2017

LOCATION

19:00h
ARVI SA – The Secret Spot
Via Pedemonte di Sopra 1, CH - 6818 Melano
Dress Code: smart casual

ADDITIONAL INFORMATION

Si prega di notare che verrà servito un solo bicchiere da degustazione per persona per etichetta. Se inferiore al numero minimo di partecipanti l'evento potrebbe essere posticipato o cancellato. I posti disponibili sono limitati e sarà data quindi conferma definitiva solo dopo il saldo della fattura entro e non oltre mercoledì 11 ottobre 2017. La quota di iscrizione non è rimborsabile. Il prezzo include il materiale didattico e un menu in abbinamento ai vini.