

CHÂTEAU YON-FIGEAC



CHÂTEAU YON-FIGEAC

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

2019

Les mois de juillet et d'août ont été parfaits avec une belle alternance de périodes sèches et pluvieuses, et ce après un début de saison au climat humide.



Propriétaire : M. Alain Château.

Oenologue conseil : M. Christophe Ollivier.

LE VIGNOBLE

Surface : 24,23 hectares.

Sols : Argilo-sableux sur crasses de fer.

Âge moyen de la vigne : 33 ans.

Densité de plantation : 5500 à 6600 pieds à l'hectare.

LE MILLÉSIME

Label et certification : Agriculture raisonnée HVE 3 et ISO 14 001.

Vendanges : Manuelles, du 18 septembre au 4 octobre.

Rendement : 42,19 hectolitres/hectare.

Vinifications : En cuves inox thermorégulées, vinifications traditionnelles.

Élevage : Barriques neuves et barriques d'un vin ou plus.

Assemblage : 83% Merlot, 9% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot.

Commentaires de dégustation : Ce vin d'une belle couleur rubis offre un nez particulièrement complexe. À la fois puissant et frais : l'expression du terroir est parfaite. La bouche est continue et savoureuse. L'excellente qualité des tannins de ce millésime est perceptible en finale.

Potentiel de garde : 30 à 35 ans.

Degré : 14,5°.

Production : 79 536 bouteilles.

NOTES / MÉDAILLES

93-94, Bernard Burtschy - Le Figaro.

93, Marcus del Monego.

91-92, Terre de Vins.

3 Yon, 33330 Saint-Émilion
+33 5 57 84 82 98 • info@vignobles-alainchateau.com • www.chateau-yon-figeac.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.