

CHÂTEAU YON-FIGEAC



CHÂTEAU YON-FIGEAC

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

PRIMEURS 2022

Propriétaire : M. Alain Château.

Œnologue conseil : M. Christophe Ollivier.

LA PROPRIÉTÉ

Implantée sur la rive droite de la Dordogne, à 50 kilomètres de Bordeaux, au cœur de l'appellation Saint-Émilion, la propriété est reconnue pour être parmi les plus importantes par sa taille et la qualité de ses vins.

LE VIGNOBLE

Surface : 24 hectares.

Sols : Argilo-sableux sur crasses de fer.

Âge moyen de la vigne : 34 ans.

Densité de plantation : 6000 pieds à l'hectare.

LE MILLÉSIME

Label et certification : ISO 14001 au sein de la première association pour le SME du Vin de Bordeaux depuis 2013, et HVE 3 depuis le millésime 2016.

Vendanges : Manuelles, du 07 septembre au 20 septembre.

Rendement : 34 hectolitres/hectare.

Vinifications : En cuves inox thermorégulées, vinifications traditionnelles.

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

Assemblage : 86% Merlot, 6% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot.

Potentiel de garde : 30 à 35 ans.

Degré : 15°.

Production : 65 000 bouteilles.



3 lieu-dit à 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.

