



CHÂTEAU
La Rose Figeac
POMEROL

Vignoble maternel depuis 1961

A partir de 1938, Louis Rapin s'investit sur les vignobles de Montagne et Saint-Émilion (Château La Tour Figeac).

En 1961, il achète le cru de son voisin, en appellation Pomerol, autour duquel il va grouper d'autres parcelles et rebaptiser l'ensemble Château La Rose Figeac. En 1972, par succession, Françoise Rapin, sa fille, et Gérard Despagne, son gendre, fils d'une famille saint-émilionnaise depuis plus de trois siècles (Château Grand Corbin-Despagne) exploitent une partie des vignobles.

Nathalie prend la direction de Château La Rose Figeac, Pomerol, le 1^{er} août 2013 avec comme projets : à partir du chai d'origine, la construction et l'équipement d'un cuvier de vinification et d'un chai d'élevage, en 2015 la construction d'un chai de stockage climatisé, en 2017 celle d'un bureau détaché de l'espace privé pour accueillir 4 personnes et en 2020 une salle de réception dans sa maison pour 10 personnes (sur rendez-vous) avec un suivi toujours dans la réflexion « bio » le respect environnemental avec le calendrier lunaire

1938 ————— 1961 ————— 1969 ————— 2008 ————— 2013

En général

Appellation : AOC Pomerol

Propriétaire récoltant : Nathalie Despagne

Localisation : sud-Est de l'appellation
(à côté de Figeac & La Tour Figeac)

Superficie : 4,56 ha

Terroir : sablo-graveleux

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité de plantation : 6 500 pieds / ha

Cépages : 82 % merlot - 18 % cabernet franc

Mode de culture : agriculture biologique
certifiée par Ecocert depuis 2009

Conduite du vignoble : labour, enherbement et
travaux en vert, adapté à chaque parcelle

Vendanges : manuelles, en cagettes, avec tri à la
vigne et au chai par densimétrie.

Vinification : traditionnelle et parcellaire en cuves
inox thermo-régulées (57 et 40 hl), levures indigènes

Enologie : Mikaël Laizet
(Laboratoire Rolland)

Maître de chai : Sébastien Xans

Elevage : barriques de chêne français (225 et 500 l)

Rendement moyen : 42 hl / ha

Mise en bouteilles : au château, entre mars et avril
(en jours « fruit » ou « fleur »)

Conditionnement : caisses bois NIMP15 étampées
(6 bouteilles à plat, 12 couchées)



Millésime 2021

Superficie en production : 4,56 ha

Dates de vendanges :

Merlots : 1, 2 et 4 octobre 2021

Cabernets francs : 5 octobre 2021

Tri : par densimétrie Flotatrie

Vinification : traditionnelle, parcellaire et préfermentaire à
froid avec inertage par gaz carbonique pendant 3 jours à 8
degrés. Levures indigènes sélectionnées sur les meilleures
parcelles. Montée progressive des températures.
Alternance entre remontage, pigeage et délestage sur une
large plage horaire pour exploiter au mieux le potentiel des
raisins. Macération de 2 à 3 semaines avant écoulage en
barriques de 225 et 500 litres pour la fermentation
malolactique. Pigeage des cabernets en cuve de 60 hl.

Pressoir : vertical à cage de 5 hl

Elevage : 60 % en barriques neuves 20 % d'un vin 20 %
en 500 litres pour la vinification intégrale

Assemblage : 80 % merlot - 20 % cabernet franc

Rendement : 35 hl / ha

Production : 1^{er} vin : Château La Rose Figeac
Second vin : Le Temps de La Rose Figeac

Habillage : **La Rose Figeac** bouteille magnum et double
magnum bouchon liège naturel, capsule étain, étiquette
et contre. **Le Temps** bouteille en verre recyclé, bouchon
technique, capsule aluminium, étiquette-contre.

Dégustation : toute en finesse, joli fruit et soyeux
restant bien en bouche et rétroolfaction persistante

* Merci de remettre vos instructions de mise avant le 31 janvier 2023.

Pour toute demande particulière - se référer aux tarifs recommandés Année 2022 du Conseil des Grands Crus Classés en 1855

CHÂTEAU
La Rose Figeac
POMEROL



CHÂTEAU
La Rose Figeac

POMEROL
APPELLATION POMEROL CONTRÔLÉE

« Millésime »

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU
PAR NATHALIE DESPAGNE SAS
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT
à 33500 Libourne - Gironde - France
www.larosefigeac.com
GRAND VIN DE BORDEAUX-PRODUIT DE FRANCE

13,5%vol.

750ml

* La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant. *



VIN BIOLOGIQUE
De la Terre au Verre
DEPUIS 2009



Millésime marqué au feu
sur bout cerclé



CHÂTEAU
La Rose Figeac

POMEROL
APPELLATION POMEROL CONTRÔLÉE

« Millésime »

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU
PAR NATHALIE DESPAGNE SAS
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT
à 33500 Libourne - Gironde - France
www.larosefigeac.com
GRAND VIN DE BORDEAUX-PRODUIT DE FRANCE

13,5%vol.

750ml



VIN BIOLOGIQUE
De la Terre au Verre
DEPUIS 2009





CHÂTEAU
La Rose Figeac
POMEROL

Law des raisons de praticité,
de poids et de coût sans pour
autant altérer l'esthétique...
je suis fière de vous présenter
mon dernier né !!!

Alise.



Certificat en vertu de l'article 35, paragraphe 1, du règlement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques

I.1 Numéro du document

33/130599/290320221132

I.2 Type d'opérateur



Opérateur



Groupe d'opérateurs

I.3 Opérateur

NATHALIE DESPAGNE SAS SAS

Château La Rose Figeac, 54 Chemin la Lamberte,
33500, LIBOURNE
33500 LIBOURNE NOUVELLE AQUITAINE - France

I.4 Organisme de contrôle

ECOCERT FRANCE SAS

FR-BIO-01
Lieu dit Lamothe Ouest
32600 L'Isle Jourdain
FRANCE

I.5 Activité ou activités de l'opérateur ou du groupe d'opérateurs

Préparation

I.6 Catégorie ou catégories de produits visés à l'article 35, paragraphe 7, du règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du conseil et méthodes de production

(F) Vin

• production de produits biologiques

II.1 Répertoire des produits

Boissons alcoolisées

Vin rouge Pomerol 2013 à 2021

Biologique

Vin rosé VSIG 2019, 2020, 2021

Biologique

Le présent document est délivré conformément au règlement (UE) 2018/848 et certifie que l'opérateur satisfait aux exigences dudit règlement.

I.7 Date et lieu

29/03/2022 - L'Isle Jourdain
Le Directeur Général,
Thierry STOEDZEL

Signature



I.8 Validité

Certificat valide du 14/01/2022 au 31/03/2024

L'authenticité et la validité de ce document peuvent être vérifiées sur notre site internet www.ecocert.fr

AVERTISSEMENT: Sauf accord préalable exprès et écrit d'ECOCERT FRANCE, la référence à la certification ECOCERT FRANCE (ou 'ECOCERT') et l'utilisation d'un logo ECOCERT, pour les produits visés ci dessus, par toute personne ou entité autre que le bénéficiaire visé au présent certificat, est interdite

