

## FICHE TECHNIQUE

# CHÂTEAU YON FIGEAC

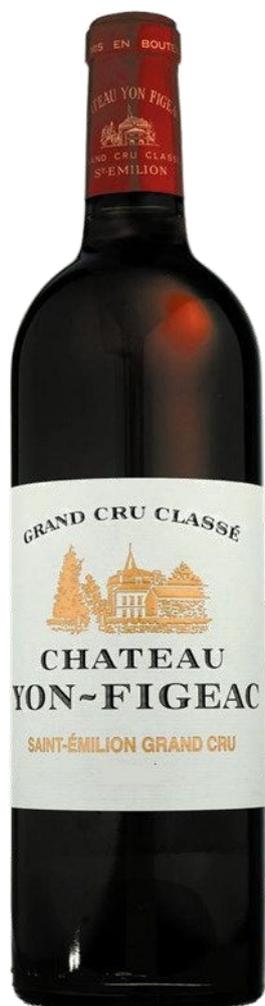
## Saint Emilion Grand Cru Classé

2016

### *Propriété*

Implantée sur la rive droite de la Dordogne, à 50km de Bordeaux, au cœur de l'appellation Saint-Emilion, cette propriété du début du 19<sup>ème</sup> siècle est reconnue pour être parmi les plus importantes par sa taille et la qualité de ses vins.

Propriétaire: M. Alain Château  
Œnologue: M. Christophe Ollivier



### *Vignoble*

**Surface** : 24 hectares dont 22ha en production  
**Sols** : Argilo-sablonneux sur « crasses de fer »  
**Cépages** : 80% Merlot, 14% Cabernet Franc, 6% Petit-Verdot  
**Densité moyenne** : 6000 pieds par hectare  
**Itinéraire technique** : culture raisonnée et labours traditionnels  
**Age moyen des vignes** : 32 ans

### *Vinifications et élevage*

**Vendanges** : manuelles du 1er octobre au 10 octobre  
**Types de cuves** : cuves inox thermorégulées  
**Vinification** : - sélection parcellaire  
- égrenage vibrant  
- tris manuels et mécaniques  
- cuvaison de 25 jours : macération pré-fermentaire à froid, extraction quotidienne raisonnée, macération finale à chaud  
**Elevage** : 40% en barriques neuves et 60% en barriques d'un vin de chêne français pendant 12 mois  
**Assemblage** : 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot  
**Rendement** : 38hl/hectare  
**Production** : 61 000 bouteilles  
**Second vin** : Le Roches de Yon Figeac, Saint Emilion Grand Cru

Château Yon Figeac

3, Yon  
33 330 Saint Emilion

Tél : +33 5 57 84 82 98

Email : [info@vignobles-alainchateau.com](mailto:info@vignobles-alainchateau.com)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.