



VIGNOBLES
ALAIN CHATEAU

CHÂTEAU YON-FIGEAC

Saint-Emilion Grand Cru Classé



Fiche Technique



• 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.

Propriétaire : M. Alain Château
Œnologue : M. Denis Dubourdiou

• Vignoble

Date de création : 19^{ème} siècle
Surface : 24,25 hectares
Sols : Argilo-sableux sur "crasses de fer"
Cépages : 80% merlot, 20% cabernet franc
Age moyen des vignes : 35 ans

• Vinification

Production : 80 000 bouteilles
Vendanges : manuelles à pleine maturité
Type de cuves : cuves inox thermorégulées
Vinification : sélection parcellaire, macération pré-fermentaire, extraction raisonnée, cuvaison de 20 à 30 jours
Élevage : 12 à 14 mois en barriques neuves (35 %) et barriques « un vin et plus » (65 %)
Rendement : 37 hl / ha

Médailles

Sélections mondiales des vins du Canada 2008 : Argent
Wine&Spirits magazine Oct 2008 : 91/100
Guide GaultMillau 2009 : 15/20
Revue des vins de France Sept 09 : 16,5/20

Notes de dégustation

Œil : Robe rubis/pourpre, brillant, profond
Nez : Complexe de fruits noirs (cerise, mûre) mêlé à des notes boisées raffinées (vanille, pain grillé, toffees)
Bouche : Ample, bel équilibre entre fruité (cerise, cassis), épicé (muscade) et boisé fin (vanillé). Long et riche en bouche

