

CHÂTEAU



YON-FIGEAC

CHÂTEAU YON-FIGEAC

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

2020

Ce millésime complète une trilogie exceptionnelle à Bordeaux (2018-2019 et 2020). Le débourrement intervient très tôt après un hiver chaud. Le printemps frais et humide retarde heureusement le cycle végétatif. Par contre la maîtrise de l'état sanitaire au vignoble nécessite une grande attention. A partir de mi-juin le beau temps chaud et sec s'installe jusqu'au vendange.



Propriétaire : M. Alain Château.

Œnologue conseil : M. Christophe Ollivier.

LE VIGNOBLE

Surface : 24,23 hectares.

Sols : Argilo-sableux sur crasses de fer.

Âge moyen de la vigne : 34 ans.

Densité de plantation : 5500 à 6600 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 14 septembre au 24 septembre.

Rendement : 43 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 est très complet. Le nez est fruité et possède cette expression particulière des vins de grand potentiel. La bouche est particulièrement dense tout en restant onctueuse et douce. Sans aucun doute un millésime de garde.

Potentiel de garde : 30 à 35 ans.

Degré : 14°.

Production : 76 000 bouteilles

NOTES / MÉDAILLES

92-94, Bernard Burtschy.

92+, Marcus del Monego.

90, Jeannie Cho Lee.

91-92, Yves Beck.

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.

