

# Chateau Yon- Figeac

## Saint-Emilion Grand Cru Classé

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

Propriétaire : M. Alain Château

Oenologue : M. Denis Dubourdieu



### VIGNOBLE

Date de création : 19<sup>ème</sup> siècle

Région : Bordeaux, Saint-Emilion, France

Surface : 24,24 hectares

Sols : Argilo sableux sur "crasses de fer"

Cépages : 80% merlot, 20% cabernet franc

Age moyen des vignes : 35 ans

Responsable d'exploitation : Aurélien Perdriau

### VINIFICATION

Production annuelle : approx, 85 000 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.

Elevage : 12 à 14 mois en barriques neuves (35%) et barriques "un vin et plus" (65%)

Rendement : 37 hl/ha

Oenologue : Denis Dubourdieu

### NOTES DE DEGUSTATION

Oeil : 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.

