

Château Yon-Figeac

Saint-Émilion Grand Cru Classé

Implantée sur la rive droite de la Dordogne, à 50 kilomètres de Bordeaux, au cœur de l'appellation Saint-Émilion, cette propriété du début du 19^e 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

Sols : argilo-sablonneux sur « crasses de fer »

Cépages :

80% Merlot, 13% Cabernet Franc, 7% Petit-Verdot

Densité moyenne : 6200 pieds/ha

Itinéraire technique : culture raisonnée et labours traditionnels

Âge moyen des vignes : 32 ans

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendanges : manuelles

Types de cuves : cuves inox tronconiques thermo-régulées

Vinification :

- sélection parcellaire
- tri mécanique
- cuvaison de 25 à 30 jours : extraction quotidienne raisonnée, macération finale à chaud

Élevage : 40% en barriques neuves et 60% en barriques d'un ou deux vins de chêne français pendant 12 mois

Assemblage :

Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Rendement moyen : 38hl/hectare

Second vin : Les Roches de Yon-Figeac,
Saint-Émilion Grand Cru



Château Yon-Figeac, 3 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.

Château Yon-Figeac

Saint-Émilion Grand Cru Classé

Château Yon-Figeac is situated on the right bank of the Dordogne river, 50 kilometers from Bordeaux and at the heart of Saint-Émilion appellation. This property is recognized for being one of the biggest with 24 hectares all in one piece and for the quality of its wines.

Owner: M. Alain Château

Oenologist: M. Christophe Ollivier

VINEYARD

Surface: 24 hectares

Soils: clay and sandy soils on iron slag

Grapes:

80% Merlot, 13% Cabernet Franc, 7% Petit-Verdot

Density: 6200 plants/ha

Technical itinerary: *sustainable agriculture and traditional ploughing*

Average age of vines: 32 years old

VINIFICATION

Harvest: manual

Type of vats: *heat regulated tronconic stainless steel vats*

Vinification:

- *parcel selection*
- *mechanical sorting*
- *vatting of 25 to 30 days: reasoned daily extraction, hot postfermentation maceration*

Aging: *40% in new oak barrels and 60% in barrels of one or two wines, French oak, during 12 months*

Blend: *Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot*

Average yield: 38hl/hectare

Second wine: *Les Roches de Yon-Figeac, Saint-Émilion Grand Cru*



Château Yon-Figeac, 3 Yon, 33330 Saint-Émilion
+33 5 57 84 82 98 • info@vignobles-alainchateau.com • www.chateau-yon-figeac.com

ALCOHOL ABUSE IS BAD FOR YOUR HEALTH, PLEASE CONSUME IN MODERATION.