

Les Roches de Yon

Saint-Émilion Grand Cru

Implantée sur la rive droite de la Dordogne, à 50 kilomètres de Bordeaux, au cœur de l'appellation Saint-Émilion, la propriété du Château Yon-Figeac dont est issu ce second vin 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

- cuvaïson de 25 à 30 jours : extraction quotidienne raisonnée, macération finale à chaud

Élevage : en foudre ou barriques d'un vin ou plus de chêne français

Assemblage : Merlot et Cabernet Franc

Rendement moyen : 40hl/hectare

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.