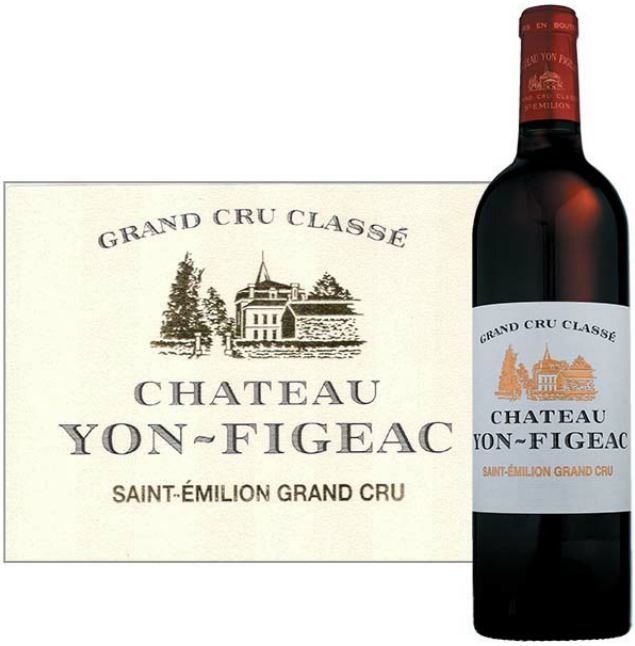
Château Yon-Figeac, Saint-Émilion Grand Cru Classé



Ce château classique en pierre de taille est entouré de 24 ha de vignes sur Figeac, un des meilleurs terroirs de St Emilion. Le propriétaire, Alain Château, ancien ingénieur et industriel ne laisser rien au hasard et exige la perfection à chaque stade de la production avec une recherche systématique de la perfection. Il a pu hisser ce fief à la hauteur des Grands Crus Classés.

Origine: Le domaine est situé sur des sols argilo-sableux et graveleux, avec une exposition sud-est idéale. Le climat océanique tempéré permet une maturation lente et régulière, favorisant l'expression noble du Merlot et du Cabernet Franc.

Encépagement: 80% merlot & 20% cabernet-franc

Vinification: Vendanges manuelles, tri rigoureux, fermentation en cuves inox thermorégulées, puis élevage de 12 à 14 mois en barriques de chêne français, dont 40 % neuves.

Dégustation: Robe grenat profonde. Nez de cassis, cerise noire, réglisse et sous-bois. En bouche, les tanins sont fins et soyeux, la structure est équilibrée, et la finale est longue, sur des notes de graphite et de truffe.

Potentiel de garde: 10-15 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: À savourer avec un filet de bœuf sauce au vin rouge, un magret de canard ou un gratin de légumes racines. Il accompagne aussi très bien les fromages affinés et les plats à base de champignons.