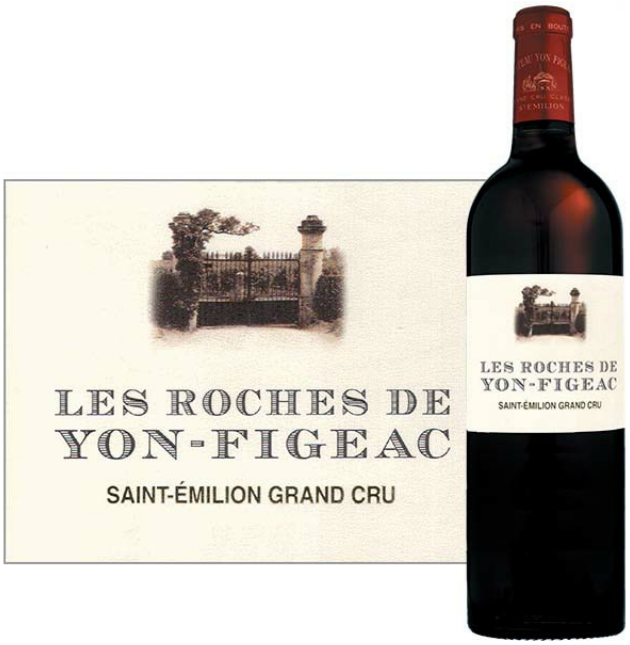
Les Roches de Yon-Figeac, Saint-Émilion Grand Cru



C'est un vrai Saint-Emilion typique, un Grand Cru accessible, où le savoir-faire d'un grand château se révèle dans un second vin d'exception. Issu du prestigieux Château Yon-Figeac, ce vin allie la puissance des sols argilo-sableux et la signature d'Alain Château et Denis Dubourdieu, pour un résultat à la fois généreux et raffiné. Une invitation à découvrir le terroir mythique de Saint-Émilion, sans attendre.

Origine: Situé sur la rive droite de la Dordogne, le vignoble de 17 ha repose sur des sols argilo-sableux riches en crasses de fer. Ces terroirs, (le même territoire que Figeac et Cheval Blanc) combinés à un âge moyen des vignes de 30 ans, confèrent aux raisgets vin une maturité et une complexité remarquables.

Encépagement: 80% merlot & 20% cabernet-franc

Vinification: Les vendanges manuelles, suivies d'une macération parcellaire et d'une fermentation de 20 à 30 jours en cuves inox thermo-régulées, garantissent une extraction précise. L'élevage, de 14 à 16 mois en barriques (dont 40% neuves), affine sa structure et enrichit son profil aromatique, pour un vin équilibré et élégant.

Dégustation: Sa robe pourpre dense et vive capte immédiatement le regard. Le nez, intense, déploie des arômes de cerise noire, de cassis et de sureau, rehaussés par des notes boisées de réglisse et de vanille. En bouche, l'attaque est ample, portée par une belle sucrosité et des tannins ronds. La finale, distinguée, laisse percevoir des touches de fruits confits, signe d'un élevage maîtrisé.

Potentiel de garde: 8-12 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Idéal avec des viandes rouges grillées ou en sauce, comme un magret de canard aux cèpes ou un carré d'agneau. Il sublime aussi les fromages affinés, offrant une belle persistance aromatique.