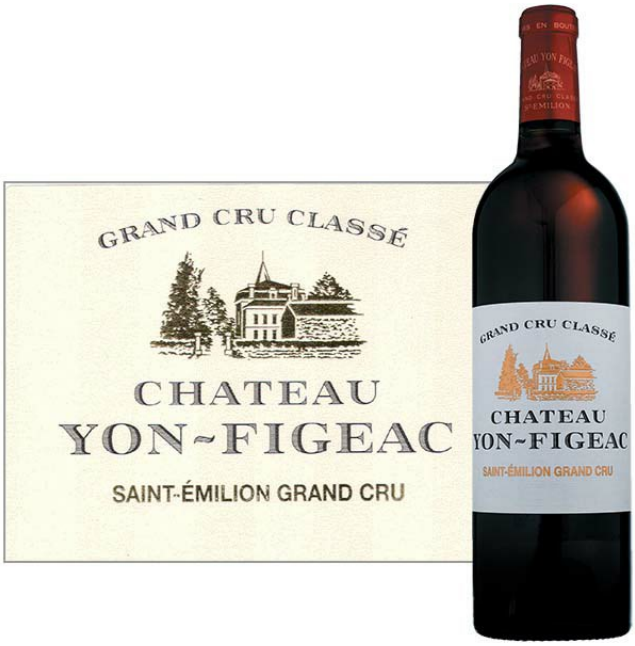
Château Yon-Figeac, Saint-Émilion Grand Cru Classé



Dit klassieke stenen château wordt omringd door 24 hectare wijngaarden op Figeac, een van de beste terroirs in St Emilion. De eigenaar, Alain Château, een voormalig ingenieur en industrieel, laat niets aan het toeval over en eist perfectie in elke productiefase. Hij is erin geslaagd om dit domein naar het niveau van de Grands Crus Classés te verheffen.

Oorsprong: Het domein ligt op klei-zand- en grindbodems, met een ideale zuidoostelijke ligging. Het gematigde oceaanklimaat zorgt voor trage en regelmatige rijping, wat de nobele expressie van Merlot en Cabernet Franc bevordert.

Druiven: 80% merlot & 20% cabernet-franc

Vinificatie: Handmatige oogst, strenge selectie, fermentatie in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks, gevolgd door 12 tot 14 maanden rijping in Franse eiken vaten, waarvan 40 % nieuw.

Degustatie: Diep granaatrood. Aroma's van zwarte bes, zwarte kers, drop en bosgrond. In de mond fijne, zijdezachte tannines, een gebalanceerde structuur en een lange afdronk met tonen van grafiet en truffel.

Bewaarpotentieel: 10-15 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Heerlijk bij rundfilet met rode wijnsaus, eendenborst of gratin van wortelgroenten. Ook perfect bij gerijpte kazen en paddenstoelengerechten.