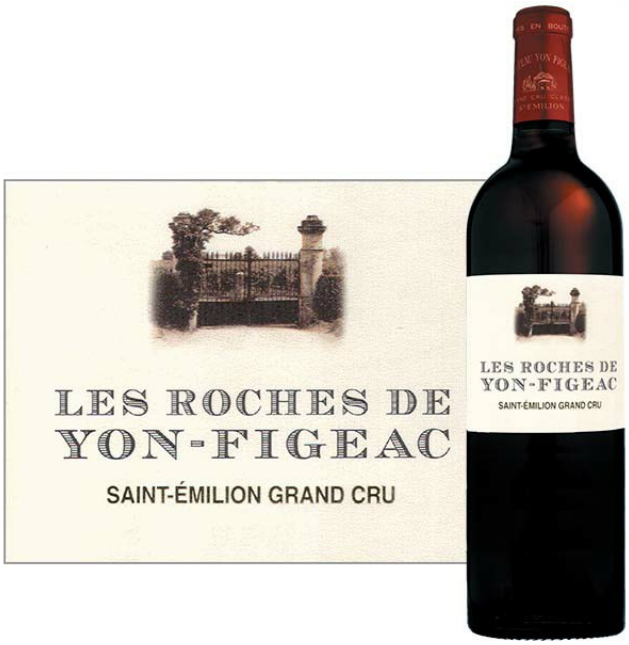
Les Roches de Yon-Figeac, Saint-Émilion Grand Cru



Dit is een echte, typische Saint-Emilion, een toegankelijke Grand Cru, waarin het vakmanschap van een groot château tot uiting komt in een uitzonderlijke tweede wijn. Deze wijn, afkomstig van het prestigieuze Château Yon-Figeac, combineert de kracht van de klei-zandbodems met het handschrift van Alain Château en Denis Dubourdieu, wat resulteert in een genereuze en verfijnde wijn. Een uitnodiging om het mythische terroir van Saint-Émilion te ontdekken, zonder te wachten.

Oorsprong: De wijngaard van 17 ha ligt op de rechteroever van de Dordogne en ligt op kleiachtige, zandige bodems die rijk zijn aan ijzerhoudende afzettingen. Deze terroirs (hetzelfde gebied als Figeac en Cheval Blanc) in combinatie met een gemiddelde leeftijd van de wijnstokken van 30 jaar, geven de druiven een opmerkelijke rijpheid en complexiteit.

Druiven: 80% merlot & 20% cabernet-franc

Vinificatie: De handmatige oogst, gevolgd door een perceelmacering en een gisting van 20 tot 30 dagen in thermogeregelde roestvrijstalen tanks, garandeert een nauwkeurige extractie. De rijping, van 14 tot 16 maanden in vaten (waarvan 40% nieuw), verfijnt de structuur en verrijkt het aromatische profiel, voor een evenwichtige en elegante wijn.

Degustatie: De diepe, levendige paarse kleur springt meteen in het oog. De intense neus onthult aroma's van zwarte kersen, cassis en vlierbessen, versterkt door houtachtige tonen van zoethout en vanille. In de mond is de aanzet vol, gedragen door een mooie zoetheid en ronde tannines. De verfijnde afdronk laat hints van gekonfijt fruit doorschemeren, een teken van een beheerste rijping.

Bewaarpotentieel: 8-12 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij gegrild rood vlees of vlees in saus, zoals eendenborst met eekhoorntjesbrood of lamsrack. Hij past ook uitstekend bij gerijpte kazen en heeft een mooie aromatische afdronk.