



CHATEAU-FIGEAC 1^{ER} GRAND CRU CLASSE

Un Vin Racé, Élégant, Complexe



Par son style, unique et reconnaissable, le vin de CHATEAU-FIGEAC représente la quintessence de l'élégance et du raffinement des grands Bordeaux.

Il puise son caractère dans un terroir exceptionnel et complexe, marqué par 3 croupes de graves gütziennes. Issu d'un encépagement 35% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc et 30% Merlot, sa dominante de Cabernet est l'une de ses caractéristiques.

Appellation : Saint-Emilion Grand Cru
 Classement : 1^{er} Grand Cru Classé depuis l'origine du classement
 Superficie : 54 hectares dont 40 de vignes
 Relief : 3 collines
 Sol : graves gütziennes
 Encépagement : 35 % de Cabernet Sauvignon, 35 % de Cabernet Franc, 30% de Merlot
 Ages moyen des vignes : 40 ans
 Vendanges manuelles
 Elevage traditionnel
 Cuves bois et inox
 Durée de l'élevage : 15 à 18 mois
 100% barriques neuves
 Chêne français
 Production moyenne : 100 000 bouteilles

**Son style unique et sa complexité
se dévoilent au fil du temps.**

CHATEAU-FIGEAC est commercialisé via la Place de Bordeaux par la plupart des négociants. Pour trouver un revendeur ou un restaurant proposant nos vins, veuillez consulter notre site internet, rubrique TROUVER NOS VINS.

Safrá 2011. Prova no Château Figeac, Saint-Emilion, Bordeaux em 29/09/2014.