



Château La Tour Figeac

MILLÉSIME 2016

VIGNOBLE

Date de Création : Détaché du domaine du Château Figeac en 1879, le domaine est situé en bordure de l'appellation Pomerol entre Château Cheval Blanc et Château Figeac.

Surface : 14.6 hectares

Sols : Graveleux sableux sur argiles profondes

Méthode de culture : Principalement selon les techniques de la biodynamie depuis l'automne 1997

Âges moyen des vignes : 35 ans

Consultant : Derenoncourt

VINIFICATION

Type de cuves : Foudres en bois et Cuves inox

Méthode : Après un tri minutieux et un éraflage les baies entières sans foulage sont amenées par convoyeur dans des cuves de petites capacités. Une extraction douce par pigeage est effectuée sur toutes les cuves. La cuvaison dure environ 1 mois
Écoulage en fûts avec 50 % fût neuf
Filtration et collage si nécessaire

RÉCOLTE 2016

Date de la récolte :

Du 3 au 18 octobre

Rendements :

38 Hl/ha

Sélectionné 320 hl soit 42 600 cols

Cépages de l'assemblage :

70% Merlot- 30% Cabernet Franc

Presse : Wine Enthusiast 93-95, Tim Atkin 93, Jancis Robinson 16.5+, James Suckling 91-92, Chris Kissack 16.5-17.5, Jeff Leve 91-93, Cho Lee 92, Matthew Jukes 16.5, Bettane&Desseauve 92-93, Gault&Millau 17-18...