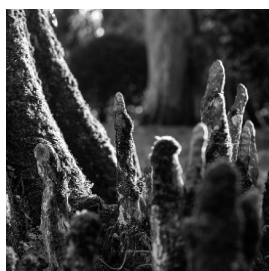


Château La Tour Figeac

Saint-Emilion Grand Cru Classé



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 2014

Date de la Récolte :

- Merlot : 30 septembre to 4 octobre 2014

- Cabernet Franc : 13-14 octobre 2014

Rendements : 35 Hl/ha

Sélectionné 270 hl soit 36 000 cols

Cépages de l'assemblage : 75% Merlot- 25% Cabernet Franc

La presse :

James Suckling 90-91, Bernard Burtschy 16.5, Vinous 89-92, WeinWisser 17,

Decanter 16.25, Wine Spectator 89-91, Jancis Robinson 16.



SC La Tour Figeac - 1 La Tour Figeac -33330 Saint-Emilion
Tel : +33 (0)5.57.51.77.62 - Email : contact@latourfigeac.fr