

Château La Tour Figeac

Saint-Emilion Grand Cru Classé

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

VIGNOBLE

Le vignoble est conduit de manière écologique depuis près de 20 ans avec l'usage des méthodes de l'agriculture biologique et biodynamique. En effet, nous utilisons non seulement des tisanes mais aussi les préparas qui contribuent à un meilleur équilibre de la plante dans son écosystème.

Des céréales sont semées dans les inter-rangs pendant l'intersaison afin de nourrir et renforcer la structure du sol et donc de limiter l'érosion.

Un effeuillage accompagné par un nettoyage (vendanges vertes légères) permet aux grappes d'atteindre une maturité optimale tant en préservant la fraîcheur du fruit.

Surface : 14,6 hectares

Sols : Graveleux sableux sur argiles profondes

Âges moyen des vignes : 35 ans

VINIFICATION

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 afin de préserver l'élégance des tanins.

Les vins sont ensuite écoulés par lot en barriques pour une durée de 15 mois. Une filtration et un collage sont effectués si cela est nécessaire.

Type de cuves : Foudres en bois et Cuves

RÉCOLTE 2018

Date de la Récolte

Merlot : 24 au 28 septembre 2018

Cabernet Franc : 1 au 3 octobre 2018

Rendements : 35 Hl/ha

Sélectionné 337 hl soit 45 000 cols

Assemblage : 70% Merlot 30% Cabernet Franc

Degré : 14.5%vol

Presse : Wine Advocate 92-94, James Suckling 92-93, Yves Beck 92-93, Wine Enthusiast 91-93, Decanter 91, RVF 16-16.5



Origin: Separated from Château Figeac in 1879, the estate is located between Château Cheval Blanc and Château Figeac on Pomerol border.

VINEYARD

The vineyard has been driven ecologically for nearly 20 years with the use of organic and biodynamic farming methods. In fact, we use not only herbal teas but also preparations that contribute to a better balance of the plant in its ecosystem.

Cereals are sown in the inter-rows during the off-season in order to feed and strengthen the soil structure and thus to limit erosion.

A stripping accompanied by a cleaning (light green harvests) allows the clusters to reach optimal maturity while preserving the freshness of the fruit.

Surface: 14.6 hectares

Soil: Gravel and sand on a substratum of clay

Average age of the vines: 35 years

VINIFICATION

After a meticulous sorting, the grape are destemmed. The berries, without being crushed, are transferred by conveyer belts in tanks of small capacities.

A soft extraction by punching down is practiced on all tanks. Maceration and fermentation last approximately one month.

The wine is aging in barrels 50% of them are new. Filtration and clarification are done if necessary.

Type of tank: Stainless-steel tanks and wooden vats

HARVEST 2018

Date of the harvest:

Merlot: 24 au 28 September 2018

Cabernet Franc: 1 au 3 October 2018

Yield: 35hl/ha

Selected 337 hl, equalling 45 000 bottles

Blend: 70% Merlot- 30% Cabernet Franc

Degree: 14.5%vol

Press: Wine Advocate 92-94, James Suckling 92-93, Yves Beck 92-93, Wine Enthusiast 91-93, Decanter 91, RVF 16-16.5

Propriétaire : Otto Rettenmaier – Directeur : Pierre Blois – Consultant : Julien Lavenu (Sarl Derenoncourt)

SC La Tour Figeac - 1 La Tour Figeac -33330 Saint-Emilion

Tel : +33 (0)5 5751 7762 - Email : contact@latourfigeac.fr