

# Château Rocher-Figeac

Appellation :

Saint-Emilion

Label :

AOC

Superficie :

3.90 hectares

Localisation :

voisin du château Figeac

Terroir :

Grave et crasse de fer

Age moyen des vignes :

25 à 30 ans

Densité de plantation :

nombre de pied à l'hectare 6500

Cépages et assemblage :

85% de merlot et 15% de cabernet franc

Mode de culture :

Agriculture raisonnée certifiée AOC

Vendanges :

Manuelles, tri à la vigne et au chai (en septembre selon la maturité du raisin pendant 1 semaine)

Vinification :

Traditionnelles en cuve béton thermorégulées ( hl)

Oenologue :

Laboratoire Oenoteam Libourne

Elevage :

Barrique de chêne en deuxième vin

Mise en bouteille :

Avril à juin au château

Dégustation :

Belle allure dans sa robe grenat. C'est un vin qui dévoile des parfums intenses de fruits rouges noirs selon les millésimes. C'est un vin puissant qui affiche un boisé et qui garde une belle longueur en bouche.

C'est un Saint-Emilion qui est bien équilibré.

Température de service : 18°C

Potentiel de garde : environ 5 ans à 10 après la vente

