



CHÂTEAU *La Rose Figeac*

P O M E R O L

Vignoble maternel depuis 1961

A partir de 1938, Louis Rapin s'investit sur les vignobles de Montagne et Saint-Émilion (Château La Tour Figeac).

En 1961, il achète le cru de son voisin, en appellation Pomerol, autour duquel il va grouper d'autres parcelles et rebaptiser l'ensemble Château La Rose Figeac. En 1972, par succession, Françoise Rapin, sa fille, et Gérard Despagne, son gendre, fils d'une famille saint-émilionnaise depuis plus de trois siècles (Château Grand Corbin-Despagne) exploitent une partie des vignobles.

En 2008, Gérard et Françoise organisent leurs donations entre leurs trois enfants, Nicolas, François et Nathalie.

Nathalie prend la direction de Château La Rose Figeac, Pomerol, le 1^{er} août 2013 avec comme projet la restructuration du vignoble, l'aménagement du cuvier de vinification et du chai d'élevage et la construction d'un chai à stockage.

1938

1961

1969

2008

2013

En général

Appellation : AOC Pomerol

Propriétaire récoltant : Nathalie Despagne

Localisation : Sud-Est de l'appellation (Figeac & La Tour Figeac)

Superficie : 4,56 ha

Terroir : Sablo-graveleux

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité de plantation : 6 500 pieds / ha

Cépages : 90 % merlot - 10 % cabernet franc

Mode de culture : Agriculture Biologique certifiée par Ecocert depuis 2009

Conduite du vignoble : Labour, enherbement et travaux en vert

Vendanges : Manuelles, en cagettes, avec tri à la vigne et au chai

Vinification : Traditionnelle et parcellaire en cuves inox thermo-régulées (57 et 40 hl)

Œnologue : Mikaël Laizet (Laboratoire Rolland)

Elevage : Barriques de chêne français

Rendement moyen : 35 hl / ha

Mise en bouteilles : Au château

Habillage : Bouteille lourde teinte antique, bouchon liège naturel, capsule étain, étiquette et contre étiquette

Conditionnement : Carton et caisse bois estampé de 6 bouteilles à plat et 12 couchées

Millésime 2013

Superficie en production : 3.68 ha (0,88 ha à venir en 2016)

Dates de vendanges :

Merlots : 27 et 28 septembre

Cabernets francs : 30 septembre

Vinification :

Montée en température progressive jusqu'à 27° en fermentation alcoolique, à 35° pour macération puis écoulage des lots en barriques pour opérer la fermentation malolactique

Pressoir : horizontal pneumatique

Elevage :

Barriques 60 % neuves et 40 % d'un vin

Assemblage :

70% merlot - 30 % cabernet franc

Rendement : 19 hl / ha

Production :

2800 bouteilles de 1^{er} vin

7200 bouteilles de 2nd vin

Dégustation :

Le premier nez dévoile des arômes de fruits rouges frais, mûrs et d'une bonne pureté.

L'agitation amène un parfum délicat de bois qui s'harmonise avec le fruit. Les tannins sont discrets et la finale en bouche conserve l'équilibre entre fruit, bois, alcool et acidité.





CHÂTEAU
La Rose Figeac
POMEROL



Millésime marqué au feu
sur bout cerclé



CHÂTEAU
La Rose Figeac
2013
POMEROL
APPELLATION POMEROL CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU
PAR NATHALIE DESPAGNE SAS
Propriétaire Récoltant à 33500 Libourne - www.larosefigeac.com
GRAND VIN DE BORDEAUX
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES

13%vol. 750 ml

La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant.

CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01 AGRICULTURE FRANCE

VIN BIOLOGIQUE
De la Terre au Verre

CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LIB1301 01583

CHÂTEAU
La Rose Figeac
2013
POMEROL
APPELLATION POMEROL CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU
PAR NATHALIE DESPAGNE SAS
Propriétaire Récoltant à 33500 Libourne - www.larosefigeac.com
GRAND VIN DE BORDEAUX
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES

13%vol. 750 ml

CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01 AGRICULTURE FRANCE

VIN BIOLOGIQUE
De la Terre au Verre

CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LIB1301 01583

