



# 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<sup>er</sup> 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 caquettes, 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 2014

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

### Dates de vendanges :

Merlots : 30 septembre et 1<sup>er</sup> octobre

Cabernets francs : 2 octobre

### Vinification :

Opérations variables adaptées aux lots parcellaires : remontage, délestage et pigeage légers. Montée en température progressive jusqu'à 27° en fermentation alcoolique, à 35° pour macération, puis écoulage des lots en barriques pour la fermentation malolactique

**Pressoir :** vertical à cage 5 hl

### Elevage :

Barriques 50 % neuves et 50 % d'un vin (Darnajou, Rémond, Cadus)

### Assemblage :

95% merlot - 5 % cabernet franc

**Rendement :** 40 hl / ha

### Production :

10 000 bouteilles de 1<sup>er</sup> vin

8 000 bouteilles de 2<sup>nd</sup> vin

### Dégustation :

Belle robe violacée profonde. Des arômes de fruits rouges prédominant, accompagnés de légères notes empyreumatiques qui amènent de la complexité. La bouche est charnue, bien équilibrée avec une note acidulée apportant beaucoup de longueur et de fraîcheur.

Un vin charmeur et qui augure d'un bel avenir.





CHÂTEAU  
*La Rose Figeac*  
POMEROL



Millésime marqué au feu  
sur bout cerclé



CHÂTEAU  
*La Rose Figeac*  
POMEROL  
APPELLATION POMEROL CONTRÔLÉE  
2014

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU  
PAR NATHALIE DESPAGNE SAS  
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT  
à 33500 Libourne - Gironde - France  
[www.larosefigeac.com](http://www.larosefigeac.com)

13,5%vol. 750 ml

GRAND VIN DE BORDEAUX  
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES

VIN BIOLOGIQUE  
De la Terre au Verre

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CHÂTEAU  
*La Rose Figeac*  
POMEROL  
APPELLATION POMEROL CONTRÔLÉE  
2014

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU  
PAR NATHALIE DESPAGNE SAS  
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT  
à 33500 Libourne - Gironde - France  
[www.larosefigeac.com](http://www.larosefigeac.com)

13,5%vol. 750 ml

GRAND VIN DE BORDEAUX  
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES

VIN BIOLOGIQUE  
De la Terre au Verre

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

