



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 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 2015

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

Dates de vendanges :

Merlots : 30 septembre et 1^{er} 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, Orion)

Assemblage :

95% merlot - 5 % cabernet franc

Rendement : 38 hl / ha

Production :

11 500 bouteilles de 1^{er} vin

7200 bouteilles de 2nd vin

Dégustation :

Belle robe violacée profonde. Des arômes de fruits noirs prédominant, accompagnés de légères notes empyreumatiques qui amènent de la complexité, armé pour la garde. Ce millésime offre corpulence, densité, onctuosité, sucrosité ; un vin charmeur présentant finesse et longueur en bouche.





CHÂTEAU
La Rose Figeac
POMEROL



Millésime marqué au feu
sur bout cerclé



CHÂTEAU
La Rose Figeac
POMEROL
APPELLATION POMEROL CONTRÔLÉE

2015

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU
PAR NATHALIE DESPAGNE SAS
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT
à 33500 Libourne - Gironde - France
www.larosefigeac.com
GRAND VIN DE BORDEAUX-PRODUIT DE FRANCE

13,5%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. "

 VIN BIOLOGIQUE
De la Terre au Verre

 CERTIFIÉ
AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CHÂTEAU
La Rose Figeac
POMEROL
APPELLATION POMEROL CONTRÔLÉE

2015

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU
PAR NATHALIE DESPAGNE SAS
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT
à 33500 Libourne - Gironde - France
www.larosefigeac.com
GRAND VIN DE BORDEAUX-PRODUIT DE FRANCE

13,5%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. "

 VIN BIOLOGIQUE
De la Terre au Verre

 CERTIFIÉ
AGRICULTURE BIOLOGIQUE

