



# 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.

Nathalie prend la direction de Château La Rose Figeac, Pomerol, le 1<sup>er</sup> août 2013 avec comme projets : aussitôt la construction, à partir du chai d'origine, et l'équipement d'un cuvier de vinification et d'un chai d'élevage, en 2015 la construction d'un chai de stockage climatisé et en 2017 celle d'un bureau, extérieur à sa maison d'habitation, avec un espace de réception visite dégustation (sur rendez-vous) et toujours suivre le vignoble dans une réflexion et un respect de l'environnement (certifié SME).

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)

**Maître de chai :** Sébastien Xans

**Elevage :** Barriques de chêne français

**Rendement moyen :** 38 hl / ha

**Mise en bouteilles :** au château, entre mars et avril (en jours « fruit » ou « fleur »)

**Habillage :** Bouteille et magnum, teinte antique, « NATURA » bouchon liège naturel, capsule étain, étiquette et contre étiquette \*

**Conditionnement :** Caisses bois NIMP15 étampées (6 bouteilles à plat, 12 couchées \*)

## Millésime 2018

**Superficie en production :** 4,28 ha

**Dates de vendanges :**

Merlots : 19-20 & 26-27 septembre 2018

Cabernets francs : 5 octobre 2018

**Tri :**

Par densimétrie Flotatrie

**Vinification :**

Traditionnelle et parcellaire. Remontage, délestage et pigeage légers. 3/8 jours préfermentaire à 5°, inertage par glace carbonique. Montée en température progressive jusqu'à 26° en fermentation alcoolique (FA). Ecoulage des lots en barriques après fermentation malolactique en cuves (FML). Levures indigènes. 4 semaines de cuvaison. Macération à froid et longue après FA. 12,50 hl en vinification intégrale

**Pressoir :** vertical à cage de 5 hl

**Elevage :**

Elevage séparé de chaque parcelle. Barriques 60 % neuves et 40 % d'un vin (Cadus, Darnajou, Seguin, Orion\*, Rémond\*)  
25 hl en fûts de 500 litres \*

**Assemblage :**

95 % merlot - 5 % cabernet franc

**Rendement :** 30 hl / ha

**Production :**

17 000 bouteilles  
Pas de second vin

**Dégustation :**

Couleur sombre et intense. Nez très aromatique, fruité et frais. Bouche tout en douceur tactile. Mûre, gelée de sureau, sucrosité. Bouche gourmande, tanins veloutés, belle longueur. Un vin qui a du potentiel mais que l'on pourra déjà approcher dans sa jeunesse.





CHÂTEAU  
*La Rose Figeac*  
POMEROL



Millésime marqué au feu  
sur bout cerclé



CHÂTEAU  
*La Rose Figeac*  
POMEROL  
APPELLATION POMEROL CONTRÔLÉE

2018  
MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU  
PAR NATHALIE DESPAIGNE SAS  
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT  
à 33500 Libourne - Gironde - France  
[www.larosefigeac.com](http://www.larosefigeac.com)  
GRAND VIN DE BORDEAUX-PRODUIT DE FRANCE

13,5%vol.

CONTIENT - SULFITES  
ENTHÄLT SULFITE  
CONTIENS SULFITES  
BEVÄT SULFITER  
INDEHOLDER SULFITER  
ZAWIERA SIARCZYNKI  
INNEHÄLLER SULFITER

S02

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  
DEPUIS 2009

CERTIFIÉ  
AB  
AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE  
LIB18-01 e11833

CHÂTEAU  
*La Rose Figeac*  
POMEROL  
APPELLATION POMEROL CONTRÔLÉE

2018  
MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU  
PAR NATHALIE DESPAIGNE SAS  
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT  
à 33500 Libourne - Gironde - France  
[www.larosefigeac.com](http://www.larosefigeac.com)  
GRAND VIN DE BORDEAUX-PRODUIT DE FRANCE

13,5%vol.

CONTIENT - SULFITES  
ENTHÄLT SULFITE  
CONTIENS SULFITES  
BEVÄT SULFITER  
INDEHOLDER SULFITER  
ZAWIERA SIARCZYNKI  
INNEHÄLLER SULFITER

S02

750 ml

VIN BIOLOGIQUE  
De la Terre au Verre  
DEPUIS 2009

CERTIFIÉ  
AB  
AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE  
LIB18-01 e11833

