



CHÂTEAU
La Rose Figeac
POMEROL

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^{er} 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, adapté à chaque parcelle

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), levures indigènes

Œnologie : 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 estampées (6 bouteilles à plat, 12 couchées *)

Millésime 2019

Superficie en production : 4,28 ha

Dates de vendanges :

Merlots : 18 & 25-26-27 septembre 2019

Cabernets francs : 4 octobre 2019

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. 10 hl en vinification intégrale

Pressoir :

Vertical à cage de 5 hl

Elevage :

Elevage séparé de chaque parcelle. Barriques 50 % neuves 25 % d'un vin et 25 % de 2 vins (Cadus, Ana, Darnajou, Seguin, Orion *, Rémond *) 40 hl en fûts de 500 litres *

Assemblage :

85 % merlot - 15 % cabernet franc

Rendement :

48 hl / ha

Production :

1^{er} vin : Château La Rose Figeac

Dégustation :

Les reflets d'un grenat dense et le bouquet de fruits rouges offre à ce 2019 le plaisir des yeux, du nez et de la bouche. En effet, la structure bien équilibrée avec des tanins suaves relève de la fraîcheur : il invite à l'apprécier déjà dans sa jeunesse...



* Merci de remettre vos conditions avant le 31 janvier 2021. Pour toute instruction de mise en bouteille particulière - conditionnements spéciaux hors caisses bois de 12 en acquit - se référer aux tarifs recommandés Année 2019 du Conseil des Grands Crus Classés en 1855

NATHALIE DESPAGNE - Château La Rose Figeac - AOC POMEROL - 54 Chemin de La Lamberte - 33500 LIBOURNE - FRANCE
mobile : + 33 (0)6 82 12 13 34 - fixe : + 33 (0)5 57 25 04 92 - mail : nathaliedespagne@larosefigeac.com - site : www.larosefigeac.com
SAS au capital social de 10 000 € - SIREN 792 728 404 - TVA FR43 792 728 404 - IBAN FR76 1330 6000 3800 0963 9463 030



CHÂTEAU
La Rose Figeac
POMEROL



Millésime marqué au feu
sur bout cerclé



CHÂTEAU
La Rose Figeac
POMEROL
APPELLATION POMEROL CONTRÔLÉE
« MILLÉSIME »
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.

CONTIENT - SULFITES
ENTHÄLT SULFITE
CONTIENS SULFITES
BEVAT SULFITER
INDEHÖLDER SULFITER
ZAWIERA SIARCZYNY
WNEHÄLLER SULFITER

SO2

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

18714-01 ©LDS3

CHÂTEAU
La Rose Figeac
POMEROL
APPELLATION POMEROL CONTRÔLÉE
« MILLÉSIME »
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.

CONTIENT - SULFITES
ENTHÄLT SULFITE
CONTIENS SULFITES
BEVAT SULFITER
INDEHÖLDER SULFITER
ZAWIERA SIARCZYNY
WNEHÄLLER SULFITER

SO2

750 ml

VIN BIOLOGIQUE
De la Terre au Verre

CERTIFIÉ
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

18714-01 ©LDS3

