



Château la Grave Figeac

Saint-Emilion Grand Cru



— Vignoble

 **SURFACE**
6 ha

 **TYPES DE SOLS**
Sols argilo-calcaires

 **CÉPAGES**
Merlot 65 %, Cabernet Franc 35 %

 **AGE MOYEN DES VIGNES**
45

— Vinification

 **VENDANGES**
Manuelles

 **TYPES DE CUVES**
Béton

 **ELEVAGE**
Cuves 33 %
Barriques neuves 34 %
Autre 33 %

 **PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE**
33000 bouteilles
250 hectolitres

— Pays de commercialisation

ALLEMAGNE
BELGIQUE
CANADA
CHINE
FRANCE

JAPON
ROYAUME-UNI
ETATS-UNIS
SUISSE

— Certifications environnementales



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Laurent s'empare du flambeau dès 1996 et assure toute la partie technique du vignoble et du chai, avec un objectif : mettre en valeur ce terroir unique. En 2005, pour l'amour partagé du beau et du bon vin, de l'amitié entre amis et en famille, Laurent et sa femme Caroline, rencontrée sur les bancs de l'école, se lancent dans leur propre aventure. Depuis, ces deux passionnés de leur métier et de leur domaine s'attachent à élaborer un vin « plaisir » qui leur ressemble, dans le respect du sol qui l'a fait naître et en démontre les incroyables qualités. Leur ambition : transmettre par leur produit ces valeurs qui leur tiennent à cœur ! L'âge moyen du vignoble est de 45 ans, l'encépagement se compose de 65% de Merlot, rond et souple, et de 35% de Cabernet Franc, qui confère structure et finesse.

Adresse

CHÂTEAU LA GRAVE FIGEAC
Château La Grave Figeac
1 Cheval Blanc Ouest / D 245
33330 ST EMILION
Tél : 05 57 74 11 74
Fax : 05 57 74 17 18

Ouverture

Lundi
De 10h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h30
Mardi, Mercredi, Jeudi
De 10h00 à 12h30 et de 13h00 à 17h30
Vendredi
De 10h00 à 12h30 et de 13h00 à 17h00

Contact à la propriété

CLAUZEL Caroline et Laurent
Château La Grave Figeac
1, Cheval Blanc Ouest
33330 ST EMILION
Tél : 05 57 74 11 74