

PETIT-FIGEAC



2025

PETIT-FIGEAC est **uniquement issu de raisins récoltés à Château-Figeac**. Il est produit par les mêmes équipes, sous la direction de Frédéric Faye. Il est récolté, vinifié et mis en bouteille avec les mêmes exigences que le Grand Vin. Ce n'est pas le fruit d'une parcelle mais il résulte d'une sélection particulière : un assemblage chaque année différent, réalisé au même moment que celui du grand vin.

Le millésime 2025 se distingue par des conditions climatiques exceptionnellement chaudes et sèches.

Toutefois, le grand terroir de Château-Figeac, caractérisé par des sous-sols d'argiles bleues sous les croupes de graves, a permis d'atténuer la contrainte hydrique. Ces atouts géologiques ont été renforcés par la mise en oeuvre de pratiques viticoles visant à préserver un maximum de fraîcheur au vignoble.



Vendanges

Du 1er au 19 septembre

25% Merlot
47% Cabernet Franc
28% Cabernet Sauvignon

Assemblage

Élevage

40% barriques de chêne neuves

3,66

pH

12.5%

Alcool