

DIVIN

FRANCE



Les vignobles **ROBIN-LAFUGIE** sont avant tout une histoire de famille !

Une famille élevée dans l'amour du travail bien fait et dont la devise ancestrale a toujours été « **qualité passe quantité** ».

C'est avec une volonté farouche que depuis plus de deux siècles, ce vignoble transmet à toute une famille le désir de produire un vin d'exception. Au pied des coteaux de SAINT-EMILION, sur la commune de SAINT-HIPPOLYTE, Pierre LAFUGIE a été l'un des premiers de sa lignée au cours du 19^{ème} siècle à transmettre à ses descendants la passion du vin et l'amour du travail bien fait. Sur les coteaux de CASTILLON, commune de SAINT GENES DE CASTILLON, jouxtant le vignoble Saint-Emilionais, la famille ROBIN, originaire d'une famille de négociant et tonnelier Libournais depuis le 18^{ème} siècle, a su allier pratiques traditionnelles et modernité.

Tous nos vins font l'objet d'un tri manuel pendant la vendange ainsi que d'une rigoureuse sélection parcellaire. La vinification se fait pour partie en cuves en bétons et pour partie en cuves en inox, l'élevage du Saint-Emilion grand cru se fait en barriques neuves ou d'un vin pendant une période de 12 à 18 mois,

Le cépage principal est le merlot pour 80%, puis le cabernet franc et le cabernet sauvignon,

Les vignobles ROBIN-LAFUGIE appartiennent à la même famille depuis le 19^{ème} siècle, et sont transmis depuis trois générations par des femmes.

Les actuels propriétaires ont su profiter de l'expérience familiale ancestrale tout en apportant des idées et des techniques nouvelles de vinification et de culture de la vigne, conjuguant ainsi tradition et modernité, pour aboutir à des vins raffinés et élégants.