

L'Amateur

de Bordeaux

COUP DE CŒUR

Le **Château L'Apolline** est l'un des rares à conserver autant de fruit sur ce millésime 2005.

Château L'Apolline

St-Émilion Grand Cru

15/20

16 €

■ Petit cru de 2,8 ha situé à Saint-Sulpice-de-Faleyrens sur un sol de graves. Il a été rebaptisé en 1996 suite à son rachat par les nouveaux propriétaires, Philippe et Perrine Genevey, du nom de l'une de leurs filles. Élevage de 18 mois dont 30 % en barriques neuves.

Merlot à 86 % et 14 % de cabernet-sauvignon. Un des rares à avoir conservé autant de fruit sur ce millésime. Sa bouche est ample et d'un bel équilibre. Tout au long de la dégustation c'est le fruit qui domine. La finale n'est pas asséchante (ce qui était malheureusement le cas de trop nombreux vins, surtout sur ce millésime).

LA CONCLUSION DE L'AMATEUR

Vin très gourmand avec un bon potentiel de garde.

Tél. : 05 57 51 26 80

