



CHÂTEAU L'APOLLINE

2004

A.O.C. Saint-Emilion Grand Cru

Fiche technique

Le Château l'Apolline se situe dans la juridiction de Saint-Emilion, paysage inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco, sur une croupe graveleuse, au sud de l'aire de production. Convaincus du potentiel de notre terroir, nous avons entrepris de laisser s'exprimer son caractère afin de respecter le style « Saint-Emilion ».

Superficie: 2.80 ha

Cépages: 66% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon.

Âge du vignoble: 34 ans.

Production moyenne: 16 000 bouteilles.

Pratiques culturales:

taille guyot double, travail du sol, pour activer la vie microbienne et favoriser l'expression du terroir.

Ebourgeonnage, effeuillage, vendanges en vert, toutes les actions qui visent à réduire la vigueur de la vigne sont appliquées rigoureusement. Adoption de la Lutte raisonnée dès l'acquisition de la propriété .

Vinification:

Vendanges manuelles en caisses,

tri minutieux des grappes puis des baies, éraflage.

Macération pelliculaire, à froid,

fermentation sous thermorégulation, puis macération longue.

Nous apportons à nos raisins tout le respect possible.

Nous ne recherchons ni fortes extractions ni puissante concentration, seulement l'expression du terroir la plus élégante.

L'élevage:

L'élevage de nos vins se fait en barriques de chêne français exclusivement, que nous renouvelons par quart tous les ans.

Le bois est ici au service du vin , il vient compléter un processus d'élaboration respectueux d'un produit d'origine.