



LES DEMOISELLES DE L'APOLLINE

2004

A.O.C. Bordeaux

Fiche technique

Château l'Apolline, produisant principalement un Saint-Emilion Grand Cru, apporte tout son savoir-faire à l'élaboration d'un Bordeaux A.O.C.:

Les Demoiselles de l'Apolline.

Superficie: 1.25 ha.

Cépages: 50 % Merlot,
25 % Cabernet Franc,
25 % cabernet sauvignon.

Âge du vignoble: 24 ans.

Production moyenne: 7000 bouteilles.

Pratiques culturales:

taille guyot double, ébourgeonnage, effeuillage, vendanges en vert, et maîtrise de la protection phytosanitaire par l'adoption de la lutte raisonnée depuis l'origine.

Vinification:

vendanges mécaniques et tri, éraflage, macération pelliculaire, à froid, fermentation thermorégulée.
Un élevage partiel en barriques vient compléter l'élaboration de ce cru.