



LES DEMOISELLES DE L'APOLLINE

2008

A.O.C. Bordeaux Rosé

Fiche technique

Notre production de Bordeaux se décline dorénavant en Bordeaux Rouge et Bordeaux Rosé: les Demoiselles de l'Apolline s'habillent en Rosé.

Superficie: 1.00 ha

Cépages: 33% Merlot,
33 % Cabernet Franc,
33 % Cabernet Sauvignon.

Âge du vignoble: 24 ans.

Production moyenne: 5300 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, pressurage direct, fermentation thermorégulée.