



LES DEMOISELLES DE L'APOLLINE

2007

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. Pas de désherbage chimique mais travail du sol avec interceps.

Vinification:

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

