

# Château l'Apolline

Saint-Emilion Grand cru

## Commentaires de dégustation

### Château l'Apolline 2005 primeur:



VINO magazine juin-juillet 2006

Les Primeurs de Bordeaux: Saint-Emilion Grands crus: ( 117 vins dégustés )  
classé parmi **les très bons**....



Le Rouge & le Blanc printemps 2006

13/20 : Robe noire à reflet pourpre. Nez d'expression « moderne », concentré et pulpeux. Il est marqué par les épices (poivre) et les fleurs et évolue sur les fruits rouges (cassis), le cacao et le caramel. Bouche au grain délicat, serrée en son milieu avec des tanins réglissés, marquée par une note minérale (craie) et une rétro-olfaction graphitée. Finale longue et florale (pivoine). D'aucuns ont cependant souligné une matière un peu fluide et légèrement végétale (boisé vert) ainsi qu'une bouche un peu chaude pour ce vin qui reste intéressant, avec un bon rapport qualité/prix. 15 €.



Le Point n° 1756 du 11 mai 2006

Le Guide des Bordeaux Primeurs par Jacques Dupont.

note: 14.5 : confiserie, fraise, rond, tendre, tanins domestiqués, beaucoup de gras.  
L'impression d'une bonne maîtrise technique. 10.33 €.  
O = 2010 G = 10 ans

WINE SPECTATOR 2006 Mai 2006

NOTE/ 85/88 James Suckling.

### Château l'Apolline 2004 A.O.C. Saint-Emilion Grand Cru:

[Http://WWW.Quarin.com](http://WWW.Quarin.com)

note: 15

« ...en 2004, le cabernet donne à ce cru une belle tenue en bouche sans rigidité. J'ai beaucoup aimé les saveurs florales et la chair douce ... à découvrir. »

### Château l'Apolline 2003 A.O.C. Saint-Emilion Grand cru:



Guide Hachette 2007 septembre 2006

... Le 2003 présente une robe rubis intense bordée de quelques reflets tuilés. le bouquet est d'abord discret, puis l'agitation libère des arômes floraux, du fruit mûr et une touche de cuir. La bouche repose sur des tanins déjà fondus qui permettront de boire ce vin assez vite.