



Château Apogée 2020

AOC Lalande-de-Pomerol, Bordeaux, France

TERROIR

sol argilo calcaire et grave.
Sous sol : rocher et plateau calcaire.

À LA VIGNE

Enherbement un rang sur deux et lutte raisonnée.
Taille : Guyot double
Opération en vert : ébourgeonnage, épamprage, effeuillage, éclaircissage et vendanges vert.
Contrôle de maturité (gustatif, quantitatif, analytique des baies sur chaque parcelle).

VENDANGES

Vendanges manuelles et mécaniques.

VINIFICATION

Sélection parcellaire et tri à la vigne et au chai.
Egrappage total, fermentation du moût en cuves inoxydables thermo régulées, maintien des températures de fermentation autour des 28°C et pressurage pneumatique.

ÉLEVAGE

18 mois en fûts de chêne français.

CÉPAGES

Merlot 75%, Cabernet franc 20%, Cabernet sauvignon 5%

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 4 ha
Âge moyen des vignes: 25 ans

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Vin complexe et élégant, équilibré sur l'ensemble de la dégustation,
La dégustation reflète l'expression du terroir et de la qualité du raisin.

ASPECT VISUEL

Couleur intense, reflets couleur rubis, éclat et brillance.

AU NEZ

Fruits rouges et noirs. Tanins murs et concentrés.

EN BOUCHE

Beau volume, attaque ample, richesse et élégance en fin de bouche.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or
Concours des Grands Vins de France à Macon





91/100

Wine Enthusiast

