

— VIN DE GRAVES —



APOLLON  
*Le Divin*



## Les Délices d'Apollon

*AOC Graves Rouge*



### Cépages

80% Merlot

20% Cabernet-Sauvignon

### Culture

Sol sablo-graveleux

Densité de 5500 pieds/ha

Travail traditionnel des sols (aucun désherbant)

Semis d'engrais verts bio-dynamiques

Effeuilage, ébourgeonnage, vendanges en vert à la main

### Vinification

Chai écoresponsable pour limiter les consommations d'eau et d'énergie

Macération à froid

Vinification en cuve inox thermo-régulées

### Elevage

Elevage en barriques et cuves inox pendant 12 mois

### Dégustation

Une robe brillante avec un pourpre intense. Un nez de fruits rouges finement boisé. Une bouche équilibrée, des tanins ronds et soyeux. Une belle persistance aromatique.

Potentiel de garde 15 ans.

**[www.chateauvenus.com](http://www.chateauvenus.com)**

Emmanuelle et Bertrand AMART

Château VENUS - 3, Pertigues Lieu-Dit Brouquet - 33720 ILLATS

Tel : 00 33 (0)5 56 62 76 09 Port : 00 33 (0)6 03 17 91 39 email : [contact@chateauvenus.com](mailto:contact@chateauvenus.com)