

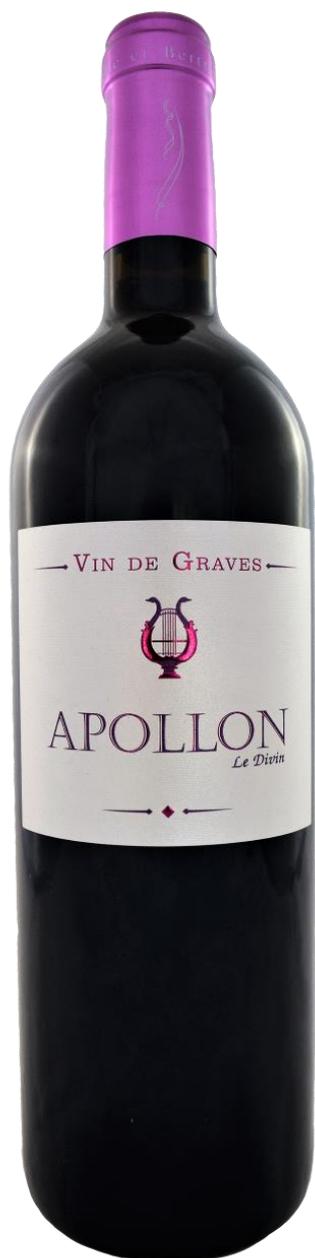
— VIN DE GRAVES —



APOLLON  
*Le Divin*



**APOLLON**  
*Le divin*  
*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

Effeillage, ébourgeonnage, vendanges en vert à la main

Sélection parcellaire

**Vinification**

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

Vinification intégrale en barriques de 400L

Pigeage traditionnel à la main

**Elevage**

Elevage en barriques neuves et d'un vin pendant 18 mois

**Dégustation**

La robe dévoile un pourpre profond. Le nez est expressif, avec des fruits rouges très mûrs. La bouche est ample, puissante et intense, plus de 20 caudalies. Les tanins sont onctueux et puissants. Un vin de grande classe élu meilleur vin des Graves et Pessac-Léognan par la Revue des Vins de France.

Potentiel de garde +25 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)