



RÉSERVE APOLLINE
A.O.P GAILLAC ROUGE
SUD-OUEST, France



- ▲ **Millésime :** 2020
- ▲ **Degré d'alcool :** 14 %vol.
- ▲ **Cépages :** 100% Braucol.
- ▲ **Terroir :** Terrain argilo-calcaire sur la rive droite du Tarn, partie centre du vignoble. Altitude 210m.
- ▲ **Viticulture :** Label HVE niveau 3 (Haute Valeur Environnementale) délivré le 03/05/2021.
- ▲ **Vinification :** Macération post-fermentaire à chaud ; fermentation alcoolique thermorégulée, process écoénergétique breveté par le domaine (unique au monde) ; fermentation malolactique et élevage en vieux fûts de chêne français.
- ▲ **Dégustation :**
Œil : Robe rubis profond.
Nez : Nez cacao et arômes pâtisseries.
Bouche : Tanins soyeux, notes de pruneau, de vanille et de fruits noirs mûrs.
- ▲ **Accords mets & vin :** Ce vin s'accorde parfaitement avec des viandes rouges, gibiers en sauce, fromages de caractère et entremets au chocolat.
- ▲ **Température de service :** Servir à 16-18° c.
- ▲ **Conservation :** 5 à 6 ans.
- ▲ **Conditionnement :**
6 bouteilles de 75cl couchées par carton. 100 cartons par palette.
- ▲ **Distinctions :**
 - Millésime 2017 : Médaille de bronze au Concours des plus grands de France à Macon 2019
 - Millésime 2019 : Médaille d'or au Concours international de Lyon 2021
 - Millésime 2020 : Médaille d'or au Concours international de Lyon 2022 & 1 étoile au Guide Hachette des vins 2023

