



➤ L'Exploitation

Créée en 2016 par Amélie et Fabien FAGET, viticulteurs.
Sur les bords de l'Estuaire de la Gironde, le Vignoble s'étend sur 18,5 ha.

Appellation : AOC MEDOC

Terroir : sablo-graveleux

Age moyen du vignoble : 60 ans

Certification Environnementale : AREA (Agriculture Respectueuse de l'Environnement en Aquitaine.
HVE (Haute Valeur Environnementale)



➤ Cuvée APODIS

Production entre 2000 et 3600 bouteilles suivant les millésimes.

Cette cuvée a été nommée APODIS en référence à l'étoile la plus brillante de la constellation de l'oiseau du paradis (paon). Ce même oiseau qui, dont l'extrémité de la plume, représente le logo du château l'Eden.

➤ Vinification

En sélectionnant la meilleure parcelle située sur un sol argilo-graveleux, nous avons pris le soin de récolter à la main. Une attention particulière a été de mise lors de l'extraction des polyphénols (pigeage manuel).

L'élevage a duré 12 mois en barriques neuves

➤ Typicité du vin

Robe rouge rubis

Nez complexe avec des notes toastées et de fruits noirs.

La bouche est dense et soyeuse avec une belle expression du fruit. L'ensemble est en équilibre et harmonie.

➤ Assemblage

90 % Cabernet Sauvignon - 10 % Merlot