



INFORMATIONS TECHNIQUES

EXTRAITS DE PRESSE

VIGNOBLE:

- TERROIR : 68% SOL ARGILO-CALCAIRE, 26% SOL SABLO-ARGILEUX, 6% GRAVES GARONNAISES
- DENSITÉ DE PLANTATION : 7000 PIEDS/HA
- SUPERFICIE : 32 HA EN PRODUCTION
- ÂGE MOYEN : PLUS DE 20 ANS

VENDANGES:

- DU 8 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE
- VENDANGE MANUELLE EN CAGETTES AVEC TRI MÉCANIQUE DES BAIES
- SÉLECTION PARCELLAIRE: 27,5 HA
- DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,50%
- ASSEMBLAGE : MERLOT (76%), CABERNET SAUVIGNON (13%), CABERNET FRANC (10%), PETIT VERDOT (1%)

VINIFICATION:

- CUVES BÉTON ET INOX ÉQUIPÉES D'UNE RÉGULATION THERMIQUE
- MACÉRATIONS RELATIVEMENT COURTES: 17 À 25 JOURS
- TEMPÉRATURE MAXIMALE DE 26 °C.

ÉLEVAGE

- 59% EN BARRIQUES DE CHÊNE FRANÇAIS DE 225L (33% NEUVES, 11% D'UN VIN, 15% DE DEUX VINS)
- 30% EN CUVE BÉTON
- 11% EN AMPHORES DE TERRE CUITE TAVA DE 750L

ŒNOLOGUE CONSEIL: ÉRIC BOISSENOT

PRODUCTION: 117 000 BOUTEILLES

MISE EN BOUTEILLE : JUIN 2024

Jean-Baptiste et Théophile Cordonnier

www.chateauanthonic.com / contact@chateauanthonic.com

« LE MARIAGE ENTRE ÉLEVAGE, NUANCES FRUITÉES ET ÉPICES EST TRÈS ABOUTI ET CONVAINCANT! IL EN RÉSULTE UN BOUQUET INVITANT ET COMPLEXE AVEC DES PARFUMS DE CERISES, DE CANNELLE ET UNE TOUCHE DE THYM. À L'IMAGE DU BOUQUET, LE PALAIS EST CONSTRUIT SUR LA FINESSE ET L'HARMONIE. LES TANNINS, PARFAITEMENT INTÉGRÉS, ASSURENT UNE PUISSANCE PROMETTEUSE TANDIS QUE L'ACIDITÉ SE VEUT STRUCTURANTE ET RAFRAÎCHISSANTE. J'AI RAREMENT DÉGUSTÉ UN ANTHONIC AUSSI BIEN ABOUTI AVEC UN ÉVIDENT POTENTIEL DE SURCROÎT. NOTEZ QUE L'ON POURRA CERTAINEMENT L'APPRÉCIER JEUNE, MAIS IL S'AGIRA ALORS D'EN AVOIR ASSEZ POUR L'AVENIR! C'EST PEUT ÊTRE UN DES RARES RISQUES ENCOURUS PAR CE VIN: CELUI D'ÊTRE BU. 2028-2047 »

92-94/100

YVES BECK

«PERFUMED WITH BLACKBERRIES AND BLACKCURRANTS, AS WELL AS HAZELNUTS FROM THE RIPE SEEDS IN THE GRAPE. MEDIUM BODY. LINEAR FINE TANNINS.»

91-92/100

JAMES SUCKLING

«CE CRU JOUE UNE PARTITION À PART, AVEC UNE TRÈS BELLE DÉLICATESSE ET UN FRUIT CROQUANT BIEN PRÉSERVÉ. L'ENSEMBLE EST FIN ET DIGESTE, AVEC UNE STRUCTURE TANNIQUE QUI SE FOND TRÈS BIEN.»

91-92/100

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

