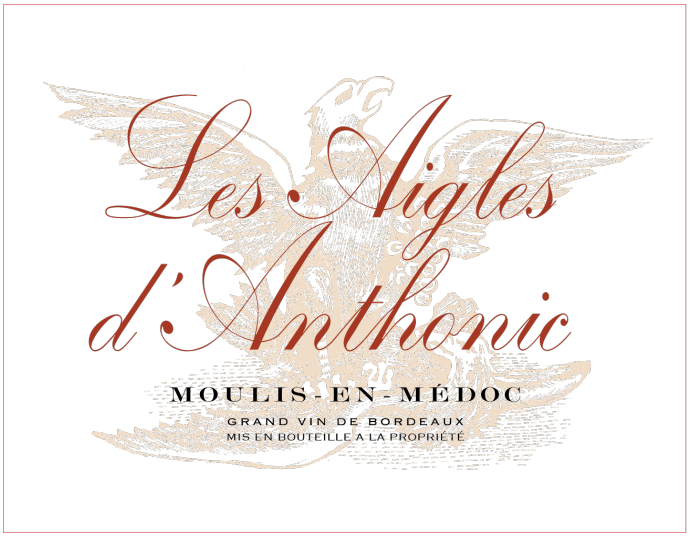


Les Aigles d'Anthonic 2023, second vin du Château Anthonic

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir

- 68% sol argilo-calcaire
- 26% sol sablo-argileux
- 6% graves garonnaises

Vignoble

Densité de plantation
- 7000 pieds/hectare

Superficie
- 28 hectares

Âge moyen du vignoble
- Plus de 20 ans

Vinification

- Vendange à la machine
- Vendange avec tri mécanique des baies
- Macérations courtes (17 à 25 jours)
- Température maximale de fermentation: 26 °C
- **Élevage** pour conserver au maximum les arômes fruités
  - 50% en **amphores de terre cuite** (TAVA)
  - 50% en **barriques de 400L** de 3 vins
  - Mise en bouteille précoce
- Œnologue conseil : Eric Boissenot

MILLÉSIME 2023

Assemblage

- 100 % Merlot

Vendanges

- du 8 septembre au 3 octobre

Degré alcoolique

- 13,50%

Production

- 7000 bouteilles
- Mise en Bouteille: Avril 2025

Les Aigles d'Anthonic 2023 est doté d'une jolie structure.
L'élevage adapté à son caractère très fruité donne à ce vin élégance et charme.

Nous vous conseillons de le déguster entre 1 et 5 ans.

PRESSE

91/100
Wine Enthusiast
The second wine of Moulis estate Château Anthonic is soft and full of fruit. Aged in a mixture of amphorae and wood, it has berry flavors and juicy acidity along with a black fruit aroma and a fine core of tannins. Drink from 2027. Organic.

90/100
La Revue du Vin de France – Guide Vert 2026

Nous ne pouvo ns pas

Certifié par FR-BIO-16 Qualisud

CONTACT
Jean-Baptiste et Théophile Cordonnier
www.chateauanthonic.com
contact@chateauanthonic.com