



Happycurien

La promesse des vignerons

CHATEAU ANTHONIC

AOP Moulis-En-Médoc

«Château Anthonic»

> Cépage(s)

62 % Merlot
29 % Cabernet Sauvignon
7 % Cabernet Franc
2 % Petit Verdot

> Degré d'alcool

13 % Vol.

> Rendements

Rendements limités
Porte-greffes de faible vigueur
Densité 7000 pieds/ha
Taille courte
Enherbement naturel

> Âge moyen du vignoble

plus de 20ans

> Vendange

Vendange manuelle ou mécanique
selon l'âge de la parcelle
Tri mécanique de la vendange
Cuves béton et inox équipées
d'une régulation thermique

Vinification <

Macération 17 à 25 jours
Température maximale de 26° C.

Elevage <

18 mois dont 12 en barriques de
chêne (25% barriques neuves
chaque année)
Soutirages tous les 3 mois
Collage au blanc d'oeuf

Accords Culinaires <

Poulet rôti aux olives, magret de
canard sauce fruits noirs

Conservation <

Potentiel de garde : 15 ans

Service <

Servir à 16-18°C - carafier une
heure dans sa jeunesse



75 cl