



CHATEAU DES ANTONINS  
ANTOINE DE ROQUEFEUIL

## CHATEAU DES ANTONINS

APPELLATION A.O.C. BORDEAUX SUPERIEUR

MILLÉSIME 2016



### Histoire :

Ce vin doit son nom aux moines hospitaliers Antonins qui occupèrent cette ancienne abbaye pendant cinq siècles. Depuis 2016, Antoine de Roquefeuil assure la production du domaine, à la suite de son père, Geoffroy de Roquefeuil.

### Vin :

**Terroir :** Croupe silico-graveleux, située sur la rive gauche de la Garonne, au sud des Graves

**Assemblage :** 50% merlot - 50% cabernet-sauvignon

**Conduite du vignoble :** Agriculture raisonnée

**Vinification :** Thermo-régulée - fermentation alcoolique maîtrisée à 27-30%. Remontages et délestages. 3 à 4 semaines de cuvaison.

**Élevage :** En cuve inox

**Mis en bouteille :** le 8 avril 2019

**Production :** 90 000 bouteilles

**Alcool par volume :** 13%

### Dégustation :

**Commentaire :** Vêtu d'une robe rubis profond, le vin développe une belle complexité au nez révélant des arômes de cerise noire et de cassis sur un fond toasté aux accents de tabac blond. Souple à l'attaque, pleine de charme, la bouche est portée par des tanins présents mais fondus.

**Température :** 17/18 degrés

**Garde :** 4 à 8 ans

### Revue de Presse et récompenses :

**Wine Enthusiast :** décembre 2018 : Roger Voss - 88/100

**Decanter :** juin 2018 - 87/100

**Guide Hubert 2016 :** 4/5