



CHATEAU DES ANTONINS
ANTOINE DE ROQUEFEUIL

CHATEAU DES ANTONINS

APPELLATION A.O.C. BORDEAUX SUPÉRIEUR
MILLÉSIME 2018
LA RÉSERVE DU COUVENT



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 : Sélection de nos meilleures cuves pour un élevage en barriques de chêne français, renouvelées par tiers chaque année.

Mis en bouteille : avril 2020

Production : 13 200 bouteilles

Alcool par volume : 13%

Dégustation :

Commentaire : D'une robe grenat assez soutenue, le nez est expressif développe des notes de fruits rouges associant la groseille et la fraise des bois. La bouche possède un bel équilibre et révèle des tanins fins qui laissent une belle longueur en bouche.

Température : 17/18 degrés

Garde : 5 à 10 ans



Certification Haute Valeur