



CHATEAU DES ANTONINS
ANTOINE DE ROQUEFEUIL

CHATEAU DES ANTONINS

APPELLATION A.O.C. BORDEAUX SUPERIEUR

MILLÉSIME 2018



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 31 août 2021

Production : 45 000 bouteilles

Alcool par volume : 13.5%

Dégustation :

Commentaire : Vêtu d'une robe grenat, le vin développe une belle complexité au nez révélant des arômes de fruits rouges sur un fond toasté aux accents de tabac blond. Souple à l'attaque, la bouche est portée par des tanins fins qui confèrent à ce vin une belle harmonie.

Température : 17/18 degrés

Garde : 4 à 6 ans



Certification Haute Valeur Environnementale