



CHATEAU DES ANTONINS  
ANTOINE DE ROQUEFEUIL

## CHATEAU DES ANTONINS

APPELLATION A.O.C. BORDEAUX BLANC

MILLÉSIME 2023



### 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 :** Sol sablo-limoneux, situé sur la rive gauche de la Garonne, au sud des Graves

**Assemblage :** 80% sauvignon - 20% sémillon

**Conduite du vignoble :** Raisonnée, certifiée Haute Valeur Environnementale, niveau 3\*

**Élevage :** en cuve inox

**Vinification :** Macération pelliculaire de 12h. Pressurage pneumatique. Débourage et stabulation à froid, fermentation alcoolique thermo-régulée à 16-18°C. Bâtonnage des lies durant 15 à 30 jours.

**Mis en bouteille :** janvier 2024

**Production :** 40 000 bouteilles

**Alcool par volume :** 12.5%

### Dégustation :

**Commentaire :** Ce vin possède un bel éclat avec des reflets jaunes assez légers. Le nez est puissant et très expressif sur des notes de fruits exotiques et d'agrumes. A l'agitation il s'ouvre sur des arômes de fruits exotiques. La bouche est d'une belle vivacité et dévoile avec amplitude et longueur la même palette aromatique.

**Température :** 8/9 degrés

**Garde :** 1 à 3 ans



Certification Haute Valeur Environnementale