



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. Débourageage 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