



CHATEAU DES ANTONINS  
ANTOINE DE ROQUEFEUIL

## CHATEAU DES ANTONINS

APPELLATION A.O.C. BORDEAUX SUPÉRIEUR  
MILLÉSIME 2020  
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 2022

**Production :** 10 000 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 Environnementale