



CHATEAU DES ANTONINS
ANTOINE DE ROQUEFEUIL

CHATEAU DES ANTONINS

APPELLATION A.O.C. BORDEAUX ROSÉ

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 : 70% cabernet sauvignon - 30% merlot

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

Élevage : en cuve inox

Vinification : Pressurage direct.

Fermentation alcoolique maîtrisée à basse température.

Mis en bouteille : janvier 2024

Production : 7 000 bouteilles

Alcool par volume : 13%

Dégustation :

Commentaire : D'une couleur rose pâle au reflets violacés, le nez séduit par son élégance et une révélation de fruits frais et acidulés comme la framboise et la poire. La gourmandise se poursuit en bouche avec une attaque vive et fraîche et laisse place à une finale plus ample et très aromatique.

Température : 7/8 degrés

Garde : 1 à 2 ans



Certification Haute Valeur Environnementale