

Les Aigles d'Anthonic

MOULIS-EN-MÉDOC

GRAND VIN DE BORDEAUX
MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ

Les Aigles d'Anthonic

MOULIS-EN-MÉDOC

Appellation Moulis Contrôlée

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ

2021

Notre vin Les Aigles d'Anthonic provient d'une sélection de parcelles du Château Anthonic issues des meilleurs terroirs argilo-calcaires de Moulis-en-Médoc. Le nom des Aigles d'Anthonic vient du dessin de notre étiquette représentant le combat de deux aigles se disputant une grappe de raisins. Probablement des circaètes, petite espèce d'aigle que l'on aperçoit encore voler au-dessus de nos vignobles.

12% vol.

S.C.E.A PIERRE CORDONNIER
EXPLOITANT À MOULIS - GIRONDE

750 ml

Grand Vin de Bordeaux - Médoc

PRODUIT DE FRANCE



CONTIENT SULFITES / OÙS
EXHALT SULFITE / EBER
CONTIENT SULFITE / EBER
BEVAT SULFETEN / EBER
INDEHOLDER SULFITER / ABER



La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant.



Suivez nos actualités en scannant le QR code ci-dessus !
Jean-Baptiste et Théophile Cordonnier

Cohérente avec nos engagements environnementaux (agroforesterie),
cette bouteille est allégée pour réduire notre empreinte carbone.

**Les Aigles d'Anthonic est un vin de l'AOC Moulis-en-Médoc,
le second vin du Château Anthonic**

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir

- 68% sol argilo-calcaire
- 26% sol sablo-argileux
- 6% graves garonnaises

Vignoble

Densité de plantation

- 7000 pieds/hectare

Superficie

- 28 hectares

Âge moyen du vignoble

- Plus de 20 ans

Vinification

- Vendange à la main ou à la machine selon l'âge de la parcelle
- Vendange avec tri mécanique des baies
- Macérations courtes (17 à 25 jours)
- Température maximale de fermentation: 26 °C
- **Élevage** pour conserver au maximum les arômes fruités
 - 50% en amphores de terre cuite (TAVA)
 - 50% in barriques de 400L
 - Mise en bouteille précoce

- **Oenologue conseil** : Eric Boissenot

Millésime 2021

Assemblage

- 100 % Merlot

Vendanges

- du 30 Septembre au 13 Octobre

Degré alcoolique

- 12,50%

Production

- 12000 bouteilles
- Mise en bouteille 11/07/2022

Les Aigles d'Anthonic 2021 est doté d'une jolie structure.

L'élevage adapté à son caractère très fruité donne à ce vin élégance et charme.

Nous vous conseillons de le déguster entre 1 et 5 ans.

CONTACT

Jean-Baptiste et Théophile Cordonnier

www.chateauanthonic.com

contact@chateauanthonic.com

Certifié par FR-BIO-16 Qualisud

