



**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

Degré alcoolique

- 12,50%

Vendanges

- du 30 Septembre au 13 Octobre

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.chateuanthonic.com
contact@chateuanthonic.com



Certifié par FR-BIO-16 Qualisud