

CHÂTEAU ANTHONIC

25,85\$

* Prix de détail suggéré

Les Aigles d'Anthonic 2021

 Biologique

	Code produit	14784539
	Prix licencié	22.47\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
	Région	Bordeaux
	Appellation	Moulis ou Moulis-en-Médoc
	Cépage(s)	Cabernet Franc 48 %
	Cépage(s)	Merlot 43 %
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 9 %
	Pourcentage d'alcool	12.5%
	Couleur	Rouge
	À boire	Se dégustera dès l'âge de 1 à 5 ans.

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Mentionné dès la première édition du Guide Féret (1850) sous le nom « Puy de Minjon (Hugon) », le château Anthonic est une des plus anciennes propriétés de l'appellation Moulis-en-Médoc. Domaine de référence, il a été reconnu « Cru Bourgeois Supérieur » lors du classement des Crus Bourgeois du Médoc en 1932.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez: expressif, généreux arômes de fruits frais, subtils arômes d'épices, légers arômes de bois.
Bouche: généreuses notes de fruits rouges, tanins fondus. Les Aigles d'Anthonic 2018 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.

NOTES SUR LE PRODUIT

Très souple et fruité il accompagnera parfaitement les grillades de l'été.

Accords mets & vin

Entrecôte grillée, Magret de canard, Fromages à Pâte dure, Rôti de porc, Bœuf bourguignon

ÉLABORATION DU PRODUIT

Pour Les Aigles d'Anthonic, nous sélectionnons chaque année certaines parcelles que nous vinifions en douceur. Ensuite, notre objectif pendant l'élevage est de capturer le fruit en bouteille et créer un vin frais, que l'on puisse apprécier jeune. Les Aigles d'Anthonic est élevé entièrement dans une cuve béton

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS
ôENô

thermorégulée, pour laquelle nous contrôlons l'apport en oxygène. Aucun additif boisé n'est utilisé. La mise en bouteille est précoce, 9 mois après les vendanges.

