

FICHE TECHNIQUE

Château Anthonic

MOULIS-EN-MEDOC

TERROIR :

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

SUPERFICIE :

28 hectares.

CONCEPTION ET TENUE DU VIGNOBLE :

Pour limiter le rendement :

- Des porte-greffes de faible vigueur ;
- Densité de plantation élevée : 7000 pieds/ha ;
- Taille courte ;
- Enherbement naturel pour accompagner la vigne et respecter le sol ;
- Âge moyen du vignoble : plus de 20 ans.

Pour augmenter la qualité de la production :

- Drainage systématique lors de la plantation ;
- Complantations pour garantir l'homogénéité des parcelles ;
- Épannage soigné et dédoubleage si nécessaire ;
- Effeillage précoce ;
- Vendange verte si nécessaire.

ENCÉPAGEMENT :

- 62 % Merlot ;
- 29 % Cabernet Sauvignon ;
- 7 % Cabernet Franc ;
- 2 % Petit Verdot.

CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DEPUIS L'ÉTÉ 2016 :

- Abandon des produits phyto-sanitaires de synthèse ;
- Labour du sol sous le rang ;
- Poursuite des plantations de haies qui assurent le lien entre les espaces naturels et les vignes ;
- Gestion des vignes en symbiose avec les 20 hectares de bois et prairies qui les entrecoupent ;
- Fauchage tardif des prairies et fossés pour favoriser la diversité de la faune.

VINIFICATION :

- Vendange manuelle ou mécanique selon l'âge de la parcelle ;
- Tri mécanique de la vendange ;
- Cuves béton et inox équipées d'une régulation thermique.

Pour extraire en douceur les tanins les plus souples et préserver le fruit :

- Macérations courtes (17 à 25 jours) ;
- Température maximale de 26° C.

Elevage classique respectant les caractères de chaque millésime :

- 18 mois dont 12 en barriques de chêne (25% barriques neuves chaque année) ;
- Soutirages tous les 3 mois ;
- Collage au blanc d'oeuf.

Œnologue conseil : Eric Boissenot.