

Château Anthonic

2017

MOULIS-EN-MÉDOC



Pourpre violacée. Bouquet de bonne intensité révélant des notes de cerises et d'airelles. Léger parfum de réglisse. Attaque friande.

Au palais le vin est agréable et équilibré.

Il dispose d'une densité moyenne et d'une structure rafraichissante, ce qui soutient bien le fruit, jusqu'en finale.

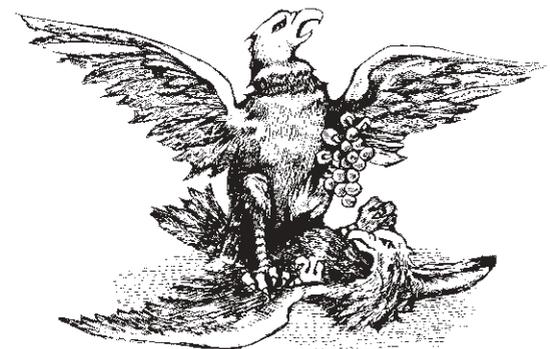
Un vin à apprécier dans sa jeunesse.

Respect et bravo dans ces moments difficiles. 2020-2025



88/100

Yves BECK, Avril 2018



Château Anthonic

2017

MOULIS-EN-MÉDOC



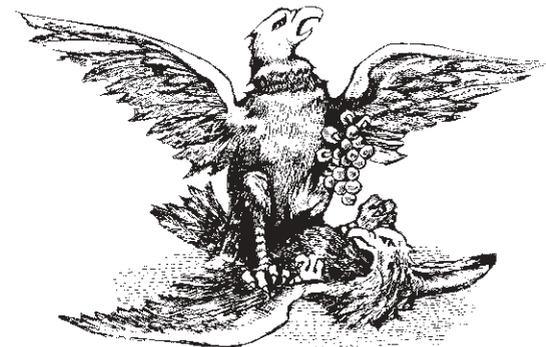
Nez délicat, frais, à parfaite maturité. Bouche légère, élégante, avec des tanins qui serrent un peu en finale.

Bel ensemble.



14,5-15,5/20

Yohan Castaing, GAULT MILLAU, Mai 2018



Château Anthonic

2017

MOULIS-EN-MÉDOC

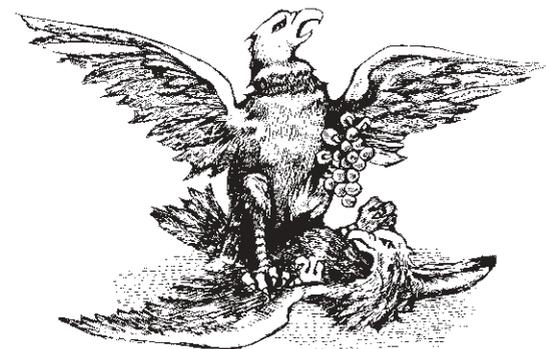


Expressif, fruits rouges, frais, dense, réglisse,
juteux, tannins fermes, serrés, équilibré.



15/20

Jacques Dupont, LE POINT, Mai 2018



Château Anthonic

2017

MOULIS-EN-MÉDOC



De robe grenat sombre, le nez est un peu végétal sur fond de cassis. Le vin est souple, peu extrait, ce qui le rend très accessible dès à présent.

Le vin a été élaboré avec 70% cabernet-sauvignon et 30% merlot avec 80% de grand vin.

Le millésime 2017 est la 2eme année de conversion bio.



Bernard Burtschy, LE FIGARO, Avril 2018

