

Château Anthonic

2021

MOULIS-EN-MÉDOC



Le bouquet d'Anthonic 2021 se distingue par sa finesse et sa fraîcheur.

De type filigrane, il se révèle avec un sens aigu du détail par des nuances de menthe poivrée suivies d'une touche de framboises et de cassis. L'attaque est juteuse, friande et annonce un vin élancé mais musclé, un peu comme un marathonien.

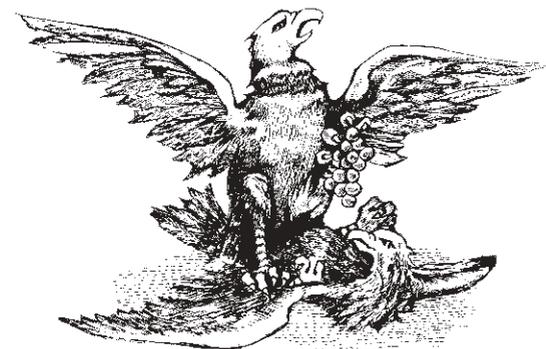
Les tannins sont veloutés et quelque peu serrés, ce qui est de bon augure dans le contexte vif de la structure acide. Cet Anthonic incarne très bien le millésime par son équilibre, sa fraîcheur et son taux en alcool d'à peine 12.5%. Il est de très bonne facture et se positionne parmi les belles réussites de Moulis en 2021.

Un vin tout en finesse, abouti et convaincant.



89-91/100

Yves BECK, Mai 2022



Château Anthonic

2021

MOULIS-EN-MÉDOC



C'est une réussite pour le cru.

Le vin est dense et séveux en bouche.

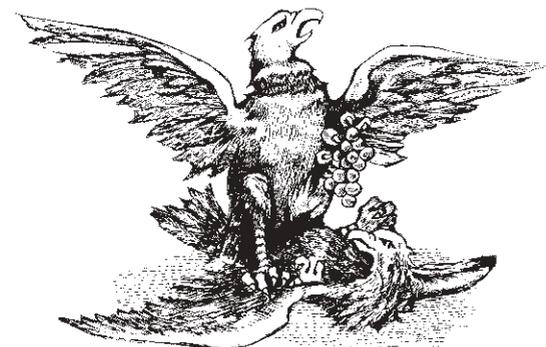
La gestion très intéressante de l'élevage respecte le fruit.

L'ensemble se montre net et précis.



91-92/100

La Revue du Vin de France, Juin 2022



Château Anthonic

2021

MOULIS-EN-MÉDOC



There is charm here, with delicate waves of red cherry, raspberry leaf and rose stem, not as concentrated as recent vintages at this excellent estate that is truly worth following.

Eric Boissenot consultant. Harvest September 30 to October 13. Organic, agroforestry, 33% new oak, 20% amphora, 20hl/h yield after mildew impact.



JANE ANSON, April 2022

