



Millésime 2020

AOC Castillon Côtes de Bordeaux
100 % Merlot



Le vignoble

Le Château d'Anvichar est une **propriété confidentielle** de 2Ha14, née de la volonté de produire un vin à forte identité, fidèle à son terroir et respectueux de son environnement. Le vignoble repose sur une **dalle calcaire à astéries**, caractéristique du plateau de Saint-Émilion. Depuis 2022, le domaine est engagé dans une démarche de certification en agriculture biologique, sans utilisation d'herbicides ni de pesticides de synthèse. En 2025, le vignoble a été **certifié Bio (AB)**.

Le millésime 2020

L'année 2020 fut marquée par un **été chaud et sec**, des conditions automnales idéales et des **vendanges précoces**. Ceci favorisant une richesse importante en sucre et un bon rendement.

Vinification et élevage

Les dates des vendanges sont choisies en fonction de la maturité de chaque parcelle. Pendant 8 mois, notre vin a été élevé en fûts de chêne. L'élevage s'est poursuivi, une partie en **fûts de chêne** et l'autre en **amphores en terre cuite**, les 6 mois suivants.

Données techniques

Encépagement 100% merlot, 28 ans
Vendange Septembre 2020
Cuverie Inox
Mise en bouteille Janvier 2022
Production 8000 bouteilles
Alcool 14,50 %
PH 3,54
AT (g/L) 3,60
SO₂ Total (mg/L) 71

Conditionnement

Bouteilles plus légères
Bouchons et capsules logotés
Carton de 12 bouteilles couchées
Carton de 3 magnums couchées



Belle robe profonde rubis nuancés de reflets pourpres.



Nez complexe et puissant de cerises griottes, de mûres et de myrtilles sauvages.



Attaque ample, texture onctueuse et tanins veloutés. Une belle finale longue et aromatique complète ce vin de belle facture.

Accords recommandés

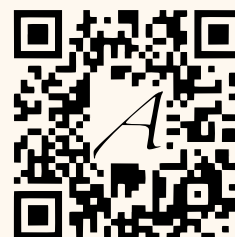
Pigeon aux petits pois, épaule d'agneau, aiguillettes de canard aux cerises, queue de bœuf mijotée, risotto aux champignons, fromage époisses, framboisier.

Conditions de service

20°C, à ouvrir 1h avant de déguster

Potentiel de garde

2030-2032



www.anvichar.com
admin@anvichar.com