



Cuvée Richard 2021

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 2021 - Cuvée Richard

Richard est la **cuvée hommage** dédié au père de la propriétaire. Ce **vin de réserve** reflète la générosité du personnage avec des tanins plus importants tout en préservant l'identité du terroir. Les conditions climatiques de l'année 2021 ont permis une récolte de raisins avec des **teneurs naturelles minimales en sucre** et de vinifier des moûts fruités et frais.

Vinification et élevage

La date de vendanges a été choisie pour atteindre la maturité optimale. Nous avons utilisé la **macération carbonique** pour respecter l'évolution naturelle. Nous avons vinifié en cuves inox (2 mois) en employant **la méthode de saignée**. Pendant 17 mois, notre vin est élevé, une partie en **amphores en terre cuite** et l'autre partie en **fûts de chêne français** (jeunes : 1 à 3 ans) puis assemblés.

Données techniques

Encépagement 100% merlot, 29 ans
Vendange Octobre 2021
Cuverie Inox
Mise en bouteille Juillet 2023
Production 2658 bouteilles
Alcool 13,10 %
PH 3,40
AT (g/L) 4,10
SO₂ Total (mg/L) 69

Conditionnement

Bouteilles plus légères
Bouchons et capsules logotés
Carton de 6 bouteilles couchées
Carton de 3 magnums couchées



Robe très soutenue, sombre, de couleur cerise Bigarreau.



Nez généreux et complexe mêlant les fruits noirs et les épices, sur un fond de cacao.



Bouche ample à l'attaque, cette cuvée présente une droiture et une structure affirmée bâtie avec des tanins affûtés. Un vin dynamique qui fait vibrer les papilles.

Accords recommandés

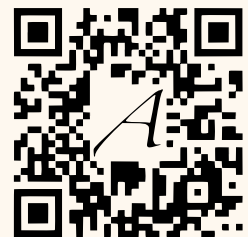
Côtelettes d'agneau, carré de veau braisé, cassoulet, civet de lièvre, goulash de boeuf, pappardelles aux cèpes, fromage de brebis, fondant au chocolat.

Conditions de service

20°C, à carafier 2h avant de déguster.

Potentiel de garde

2030-2032



www.anvichar.com
admin@anvichar.com