



Millésime 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

L'année 2021 fût une année marquée par plusieurs **événements climatiques** : un gel printanier, une mauvaise floraison et un été maussade. Ces conditions ont permis de récolter des raisins avec des **teneurs naturelles minimales en sucre** et de vinifier des **moûts fruités et frais**.

Vinification et élevage

Les dates des vendanges sont choisies en fonction de la maturité de chaque parcelle. Nous avons utilisé la **macération carbonique**, pour respecter l'évolution naturelle. Nous vinifions en cuves inox (2 mois) avec des remontages lents effectués à basses températures. 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 6487 bouteilles
Alcool 13,25 %
PH 3,30
AT (g/L) 4,10
SO₂ Total (mg/L) 86

Conditionnement

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



Robe rubis.



Nez expressif de petits fruits rouges, note florale, associée à des senteurs mentholées et anisées.



Bouche souple, très dynamique, avec de la tension sur la longueur et une vivacité présente pour finir sur des notes crayeuses et minérales.

Accords recommandés

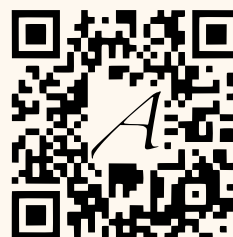
Grillades de porc, tartare de bœuf, thon à la compotée de tomates-poivrons, baeckeoffe, légumes rôtis, soufflet au fromage, gâteau au chocolat blanc.

Conditions de service

18°C, à ouvrir juste avant de déguster.

Potentiel de garde

2028-2030



www.anvichar.com
admin@anvichar.com