



Millésime 2022

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 2022

L'année 2022 fut une année marquée par un printemps doux suivi par des **canicules**. Ces conditions ont permis de récolter des raisins mûrs mais petits et vinifier des moûts avec beaucoup de **fraîcheur et de fruit**, retrouvant ainsi des équilibres d'autrefois.

Vinification et élevage

Les dates des vendanges sont choisies en fonction de la maturité de chaque parcelle. Nous vinifions en cuves inox (8 mois) avec des remontages lents effectués à basses températures. Pendant 12 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.

Notre objectif : produire des vins équilibrés, fruités, avec des tanins souples.

Données techniques

Encépagement 100% merlot, 30 ans
Vendange Septembre 2022
Cuverie Inox
Mise en bouteille Août 2024
Production 8880 bouteilles
Alcool 14,09 %
PH 3,44
AT (g/L) 3,90
SO₂ Total (mg/L) 107

Conditionnement

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



Belle robe profonde rubis nuancée de reflets pourpres.



C'est de la gourmandise à l'état pur, exhalant avec intensité des arômes de fruits noirs évoquant la cerise, la mûre et la confiture de fraise.



Bouche savoureuse, généreuse à souhait, équilibrée portée par des tanins encore jeunes mais harmonieusement intégrés dans l'ensemble.

Accords recommandés

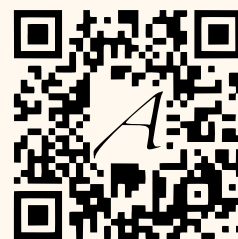
Filet de bœuf aux morilles, tajines, canard aux olives, lasagnes végétariennes, fromages bleus et forêt noire.

Conditions de service

20°C, à ouvrir 2h avant de déguster.

Potentiel de garde

2032-2034



www.anvichar.com
admin@anvichar.com