



# Millésime 2023

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 2023

L'année 2023 a vu un **hiver doux** suivi d'un printemps pluvieux avec de nombreux orages. De fortes chaleurs se sont installées mi-août jusqu'au début septembre. Les conditions de **vendanges, sèches et ensoleillées**, ont permis une maturation optimale. Ce millésime présente un **profil élégant, marqué par la fraîcheur, des tanins fins et une belle expression aromatique**.

## Vinification et élevage

Les dates des vendanges sont choisies en fonction de la maturité de chaque parcelle. Nous vinifions en cuves inox. Pendant 18 mois, notre vin est élevé, dont 13 mois en **amphores en terre cuite** et l'autre partie en **fûts de chêne français** (jeunes 1 à 3 ans) puis assemblés.

## Données techniques

Encépagement merlot, 34 ans  
Vendange Septembre 2023  
Cuverie Inox  
Mise en bouteille Mai 2025  
Production 4900 bouteilles, 126 magnums  
Alcool 13.75%  
PH 3,36  
AT (g/L) 2,87  
SO<sub>2</sub> Total (mg/L) 121

## Conditionnement

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



Robe cerise foncée.



Arômes de fruits rouges et noirs, soutenus par des épices telles la muscade et le poivre, délicates notes de laurier et de romarin.



Très ample à l'attaque, la bouche volumineuse et généreuse s'exprime sur des arômes grillés et toastés bien intégrés. La finale est vibrante avec une touche crayeuse.

## Accords recommandés

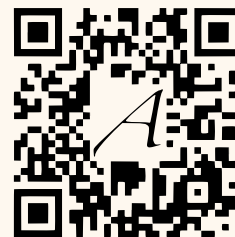
Volaille rôtie aux herbes, filet mignon de porc au thym et romarin, côtelettes d'agneau grillées, gratin de légumes, camembert, figues rôties.

## Conditions de service

18°C, à carafer 2h avant de déguster.

## Potentiel de garde

2030



www.anvichar.com  
admin@anvichar.com