



Rosé 2025

AOC Castillon Côtes de Bordeaux
95% merlot, 5% cabernet franc



Le vignoble

Le Château d'Anvichar est une **propriété confidentielle** de 5.18Ha, 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 2025

L'année 2025 a vu des **vagues de pluie**, avec une fin de saison des **fortes températures**, qui produisaient des **raisins rapidement matures**.

Vinification et élevage

Premières vendanges de cette parcelle récemment intégrée dans le domaine, les baies de merlot et cabernet francs furent sélectionnées pour leur qualité. Le **rosé gastronomique** est obtenu par **pressage léger** des baies et vinifié comme les grands vins blancs : 6 mois dans une **amphore en terre cuite** et en **fût de chêne français** grains fins, avec bâtonnage sur lies. L'ensemble retient la **fraîcheur** en apportant de la **structure** et une jolie texture enveloppée.

Données techniques

Encépagement 95% merlot, 5% cabernet franc,
34 ans
Vendange Septembre 2025
Cuverie Inox
Mise en bouteille Mars 2026
Production 1147 bouteilles, 210 magnums
Alcool 13,75 %
PH 3,36
AT (g/L) 2,87
SO₂ Total (mg/L) 121

Conditionnement

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



Paré d'une superbe robe rose pâle Pivoine.



Un bouquet éclatant de parfums de fleurs (roses) et de pêche blanche, prolongés par de discrètes senteurs de melon et de pamplemousse rose.



Remarquablement équilibrée, florale et fruitée, elle est composée d'une attaque ample et d'une texture suave.

Accords recommandés

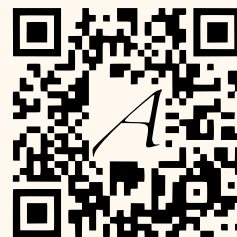
Légumes farcis, bar grillé sauce vierge citronnée, tataki de saumon, filet mignon de porc aux fruits, chèvre persillé avec graines de grenade, pavlova aux fruits rouges.

Conditions de service

10°C

Potentiel de garde

2026-2028



www.anvichar.com
admin@anvichar.com