



Château Anthonic, Moulis en Médoc, Frankrig

Château Anthonic har eksisteret under forskellige navne siden 1789. Indtil 1977 har familien Hugon stået som ejer af slottet, der har været kendt under navnene Puy de Menjon, Graves de Gueytignan, Le Malinay og Anthonic. I 1977 købte Pierre Cordonnier ejendommen, der så blev restaureret.

I dag råder Château Anthonic over 28 hektar vinmarker og vinstokkene har en gennemsnitsalder på 20 år. Druerne høstes ved håndkraft eller maskine, alt afhængigt af parcellens alder.

I 2016 begyndte Château Anthonic sin omdannelse til økologisk vinavl. Denne konvertering, der overvåges af Ecocert-organisationen, er spredt over en periode på tre år og der vil derfor først være mulighed for at smage de certificerede "Organic Farming"-vine fra årgang 2019.

Château Anthonic, Moulis en Médoc

Vinen besidder noter af solbær, blomster, samt strejf af ribs, hindbær og ristet egetræ. Smagen er frisk, mineralsk, saftig og frugtrig. Tanninerne er fine og finishen er kraftfuld med god længde.

Vinen kan anbefales til svinekød, kalvekød, oksekød og ost.

Anmeldelser

Årgang 2015:

- 92 point / Wine Enthusiast.
- Guldmedalje / Concours Général Agricole Paris 2017.



Årgang

2015.

Appellation

Moulis AOC.

Klassifikation

Cru Bourgeois Supérieur

Druesorter

62% Merlot, 29% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc og 2% Petit Verdot.

Lagring

Vinen lagres i 12 måneder på franske egetræsfade (25-33% nye fade), alt afhængigt af årgangen.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosas • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk