

# FICHE TECHNIQUE

## Château Anthonic

MOULIS - EN - MEDOC

### TERROIR :

- 68% sol argilo-calcaire ;
- 26% sol sablo-argileux ;
- 6 % graves garonnaises.

### SUPERFICIE :

28 hectares.

### ENCÉPAGEMENT :

- 62 % Merlot ;
- 29 % Cabernet Sauvignon ;
- 7 % Cabernet Franc ;
- 2 % Petit Verdot.

### CONCEPTION ET TENUE DU VIGNOBLE :

#### Pour réguler les rendements :

- Des porte-greffes de faible vigueur ;
- Densité de plantation élevée : 7000 pieds/ha ;
- Taille douce respectueuse des flux de sève ;
- Enherbement naturel pour accompagner la vigne et respecter le sol ;
- Âge moyen du vignoble : plus de 20 ans.

### AGRICULTURE BIOLOGIQUE, AGRO-ÉCOLOGIE ET AGROFORESTERIE :

#### Certification en agriculture biologique à partir du millésime 2019 :

- Abandon des produits phyto-sanitaires de synthèse ;
- Labour du sol sous le rang.



#### Pour augmenter la qualité de la production :

- Drainage systématique lors de la plantation ;
- Complantations pour garantir l'homogénéité des parcelles ;
- Épamprage soigné et dédoublage si nécessaire ;
- Effeuillement précoce ;

#### Pratiques agro-écologiques :

- Depuis 2010, plantations de haies, couloirs de biodiversité entre les bois et les vignes ;
- Création de pierriers ;
- Couvert végétal et engrais verts entre et parfois sous les rangs ;
- Fauchage tardif des prairies et fossés pour favoriser la diversité de la faune.

#### VINIFICATION :

- Vendange manuelle ou mécanique selon l'âge de la parcelle ;
- Tri mécanique de la vendange ;
- Cuves béton et inox équipées d'une régulation thermique.

#### Pour extraire en douceur les tanins les plus souples et préserver le fruit :

- Macérations courtes (17 à 25 jours) ;
- Température maximale de 26° C.

#### Agroforesterie :

- Plantation d'arbres dans les vignes car l'arbre est auberge écologique pour la faune, nourricier pour le sol, régulateur face au climat et constitue un relais pour les chauves-souris.

#### Elevage classique respectant les caractères de chaque millésime :

- 18 mois dont 12 en barriques de chêne (25% barriques neuves chaque année) ;
- Soutirages tous les 3 mois ;
- Collage au blanc d'oeuf.

**Œnologue conseil :** Eric Boissenot.