

Château Anthonic

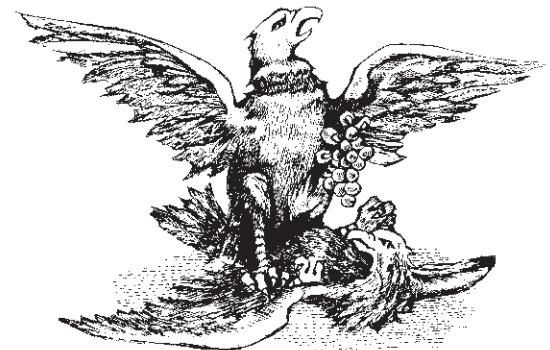
2016

MOULIS-EN-MÉDOC

« Frais, fruité, gourmand, de la générosité, de la fraîcheur, des tanins structurants, en place. Finale gourmande, fruitée. »

16/17

Yohan Castaing, GAULT MILLAU, Mai 2017



Château Anthonic

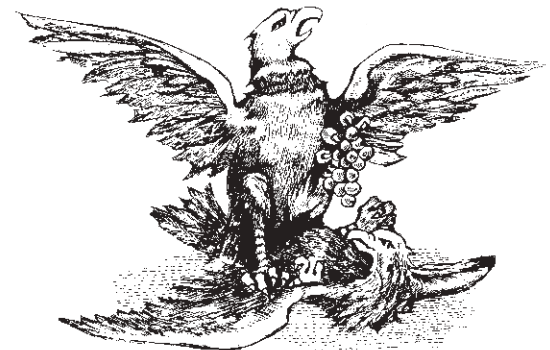
2016

MOULIS-EN-MÉDOC

« Très floral, très fruits rouges, bouche charnue, fondante, aromatique et fraîche pour ce vin pas très puissant mais équilibré. »

88-89/100

GUIDE DES VINS BETTANE DESSEAUVÉ 2017



Château Anthonic

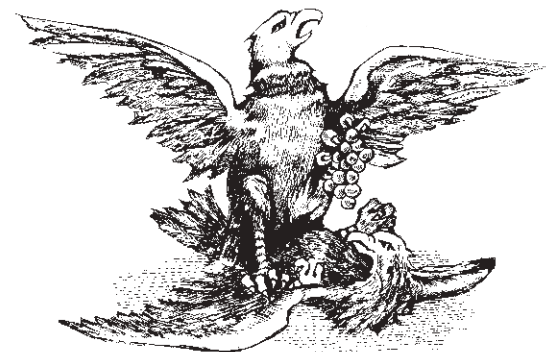
2016

MOULIS-EN-MÉDOC

« Une authentique propriété familiale, forte de 28 ha sur argilo-calcaires, dirigée depuis 1993 par Jean-Baptiste Cordonnier, ingénieur agronome, qui a réalisé d'importants investissements à la vigne et au chai. Soucieux de biodiversité, ce dernier a planté des haies entre les parcelles et a engagé en 2016 la conversion bio de son domaine.

L'année 2016 s'inscrit dans la tradition du cru, avec ce vin jouant la carte de l'amabilité et du charme. Souple et frais, avec même un côté acidulé, il se révèle équilibré et bien construit. »

GUIDE HACHETTE DES VINS 2020



Château Anthonic

2016

MOULIS-EN-MÉDOC



Rouge grenat intense. Le bouquet d'Anthonic 2016 est complexe et expressif. Il révèle des notes de baies noires et de fraîcheur au travers d'une touche de framboise.

Au palais, le vin se distingue par sa tension et la finesse de ses tannins. Il est juteux mais également crémeux, a du corps, mais aussi une touche filigrane, et il a, pour conclure, une belle structure acide qui lui confère de la vivacité et de la fraîcheur.

Un vin complet, complexe, prêt à aller dans le temps. Il faudra juste lui résister. 2022-2036



90/100

Yves BECK, 5 avril 2019

