

# Famille Albessard Aubert



Vanessa, Oenologue et son mari Eddy vigneron passionné par la culture de la vigne, ont créé Château d'Anielle en 2015, premier millésime de la propriété.

Vignoble familial, leur philosophie est d'élaborer des vins de grande garde en conservant l'expression la plus pure du terroir.

Aujourd'hui le millésime 2016 est parfait à déguster, entrant dans sa 8ème année, il reste empreint de jeunesse et a encore de beaux jours devant lui. Equilibré, fondu, sa texture ample révèle un bouquet riche et complexe avec encore de beaux arômes de fruits sur la fraîcheur.

Date des vendanges : 2 octobre 2016

Superficie : 3 Ha

Assemblage : 81% Merlot / 19% Cabernet Franc

Age du vignoble : 25 ans

Nature du sol : sablo-graveleux, plaine de St Emilion

Mode de conduite : taille bordelaise à deux astes, travail du sol mécanique, pas d'utilisation de produits désherbant.

Vinification : cuves inox thermorégulées, macération pré-fermentaire à basse température, remontages fractionnés

Elevage : 24 mois afin de favoriser une stabilisation naturelle (pas de filtration ni de collage) et conservation du dioxyde de carbone naturellement produit lors de la fermentation alcoolique afin de favoriser la préservation des arômes naturels du vin. Un dégazage doux est effectué en fin d'élevage.

Date de mise en bouteilles : 10 octobre 2018

