

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 2015 est parfait à déguster, entrant dans sa 9^{ème} année, il reste empreint de jeunesse et a encore de beaux jours devant lui. Equilibré, fondu, sa texture soyeuse révèle de beaux arômes de fruits encore sur la fraîcheur, le bouquet commençant à peine se former.

Date des vendanges : 29 septembre 2015

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, achat du vignoble cette année là, le vignoble était conduit en agriculture biologique par l'ancien propriétaire

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

Elevage : 18 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 : 19 avril 2017

