



Ces vins proviennent d'un vignoble  
situé en Provence, à Châteauneuf-les-Martigues,  
entre les étangs aux eaux salées  
et la Méditerranée.

## Le Rosé Anton



### Pratiques culturales :

Type de sol : argilo-sableux

Densité : 2 900 pieds / ha

Vignoble mené en Agriculture **Biologique** et **Biodynamique** depuis sa plantation

Cépages : 30 % Savagnin rose aromatique, 30 % Céillade musquée, 20% Sciaccarello 10% Sauvignon, 10% muscat romain



### Dégustation :

La robe est rose pâle. Le nez s'ouvre sur une belle minéralité, on ressent l'acidité et la fraîcheur du vin, avec des notes de fraises des bois, fleur de seringa, de pêche blanche, d'orange sanguine, et de framboises sauvages. L'attaque est franche mais progressive. Une finale magnifique sur la fraise des bois.



### Vinification :

Refroidissement des raisins, pressurage direct et débouillage

Fermentation : mise en bouteille en cours de fermentation et poursuite de la fermentation en bouteille. Ce vin est sans sulfite.

Alcool : 12 ° Sucre résiduel : <2 g/L Sulfites : <25mg



### Accord :

A déguster sur des moussakas, des truites aux amandes, des quenelles de brochet, un filet mignon au poivre, des bavarois aux framboises, des salades de fruits, des cheesecakes aux fruits rouges...

Service à 8 – 10 °C



### Domaine de l'Anchois

Chemin de l'anchois

13 220 Châteauneuf les Martigues

Tel : 06.58.57.19.70

Mail : [anchois@live.fr](mailto:anchois@live.fr)



Domaine de l'Anchois

