

ANGELUS

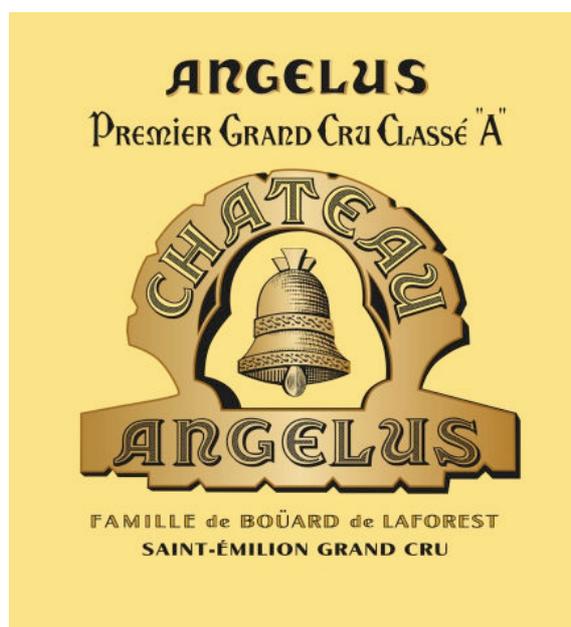


2018 - LE PHÉNIX

Alors que le domaine est entièrement engagé en conversion vers l'agriculture biologique, le travail des vignerons s'est avéré difficile jusqu'à mi-juillet en raison des conditions climatiques. La présence, l'obstination, la rigueur, l'observation au quotidien, ont permis de traverser ces difficultés avec succès. A partir du 15 juillet, des conditions anticycloniques exceptionnelles se sont établies et ce jusqu'à la fin des vendanges ce qui a permis d'obtenir une récolte normale sur le plan quantitatif et surtout magnifique sur le plan qualitatif.

Des merlots magnifiques de fraîcheur, une sélection de très vieux cabernets francs sur des sols argilo-calcaires, une extraction en douceur font de ce millésime un très grand Château Angelus. Une couleur profonde attire le regard. Une parfaite pureté aromatique allée à des notes de fruits noirs charme le nez. En bouche, une légère sucrosité laisse la place à une élégante tension avec des tannins raffinés, veloutés. L'alcool (en deçà de 2010) et le bois sont parfaitement intégrés. La finale est persistante, portée par l'élégance des cabernets francs, par la pureté du fruit et ponctuée par de délicates notes épicées.

Vendanges : 24 septembre au 11 octobre
Assemblage : 65 % Merlot, 35 % Cabernet Franc



Famille de Bouïard de Laforest - 33330 Saint-Emilion
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - www.angelus.com - angelus@angelus.com