

LE CARILLON



d'ANGELUS

2015 est une année bénie, rêvée, du printemps au ramassage la climatologie a été favorable. Chaque étape s'est déroulée dans des conditions optimales : une floraison homogène, puis la pluviométrie nécessaire au développement de la plante avant des mois de juin et juillet très secs. La véraison se passe à merveille. Les pépins commencent à murir très tôt. Le mois d'août avec quelques pluies opportunes et des températures clémentes a permis à la vigne de bien évoluer et aux raisins de mûrir harmonieusement. Les belles journées et nuits fraîches de septembre accompagnées de quelques averses favorisent la maturation des tannins.

Les raisins sont simplement magnifiques, permettant d'apprécier un moment rare et sublime.

Les vins : La robe est brillante, couleur rubis. Le nez offre un joli bouquet de fruits rouges frais. L'entrée et le milieu de bouche sont bien construits, avec des tannins serrés, beaucoup de gourmandise et une finale appétante.

Vendanges :
du 22 septembre au 14 octobre

Assemblage :
50 % Merlot, 40 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon

Famille de Bouïard de Laforest – 33330 Saint-Emilion

Tel. (33) 05 57 24 71 39

www.angelus.com - angelus@angelus.com