

# ANGELUS



## CHATEAU ANGÉLUS 2015 LE MAGNIFIQUE

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 mûrir 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.

Le parfait état sanitaire du vignoble et les superbes conditions climatiques de ce début d'automne nous ont permis de vendanger « à la carte » des raisins magnifiques pendant ... près d'un mois !

Les Merlots d'Angélus sont vendangés à partir du 22 septembre mûrs, mais pas trop, croquants, sur le fruit et avec beaucoup de fraîcheur.

Les Cabernets Francs, pépites d'Angélus, eux aussi magnifiques, sont récoltés à partir du 8 octobre. Ils apportent élégance, finesse et densité avec un côté soyeux et contribueront grandement à sublimer ce nouveau millésime.

**Les vins :** la couleur est dense et profonde. L'expression de fruits noirs est remarquable de pureté et de précision. L'entrée en bouche est suave, veloutée ; le milieu de bouche se construit au fur et à mesure de la dégustation mettant en valeur des tannins serrés, ciselés. Au-delà de cette belle constitution, c'est un plaisir, un charme, une identité qui qualifie ce millésime. La fin de bouche est riche, avec une finale épicée et la fraîcheur habituelle des grands millésimes d'Angélus.

Vendanges : du 22 septembre au 14 octobre  
Assemblage : 62 % Merlot, 38 % Cabernet Franc

Famille de Bouard de Laforest - 33330 Saint-Emilion

Tel. (33) 05 57 24 71 39

[www.angelus.com](http://www.angelus.com) - [angelus@angelus.com](mailto:angelus@angelus.com)