

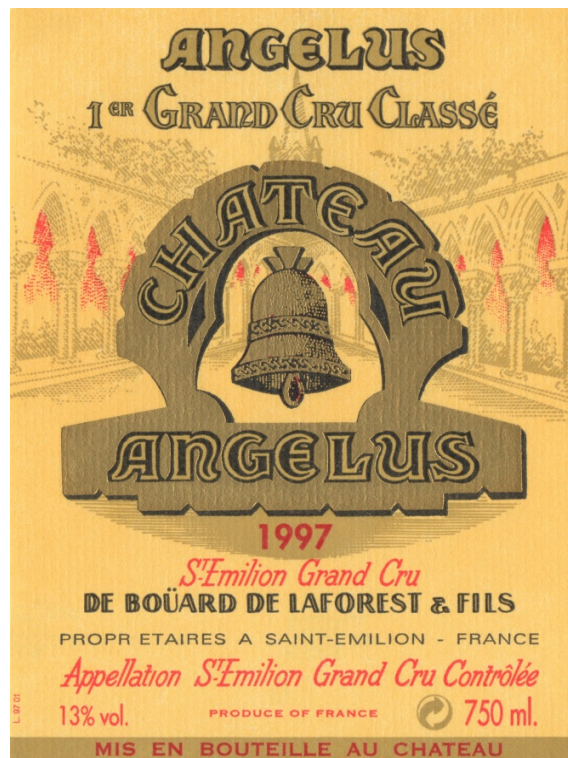
ANGELUS



1997 – « LA GOURMANDISE »

開花の重要な時期に寒気に見舞われてしまったこと、そしてぶどうの成熟に時間を要したことで、ただでさえ生産量が少ない中、収穫時に厳格な選果を行わざるを得なかった。これにより、しっかりと成熟したぶどう果実のみを収穫することができた。このミレジムはなめし皮、タバコ、ドライプラムの砂糖漬けのアロマが特徴的である。口に含むとシルキーでエレガント。ファイナルは非常にバランスがいい。

ぶどうの収穫：9月15日～9月27日
アッサンブラージュ：メルロ60%、カベルネ・フラン40%
飲み頃：2020年



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