

ANGELUS

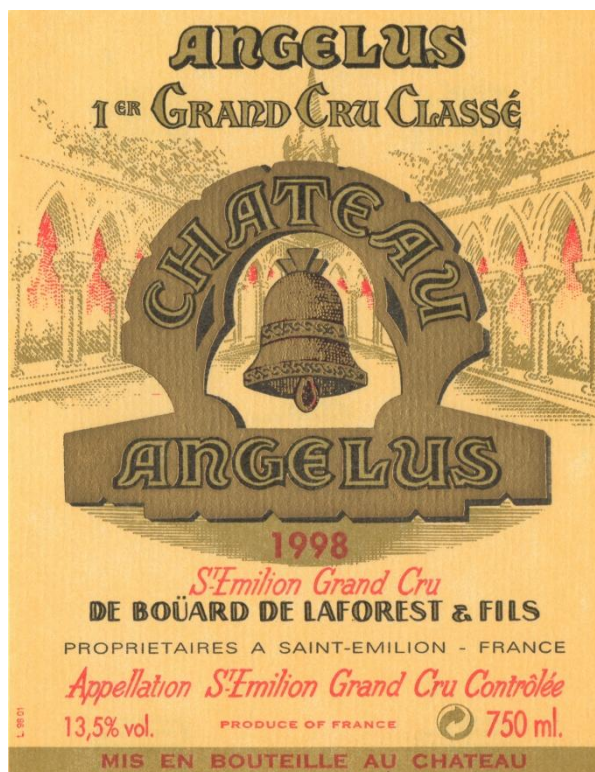


1998 - LA SUBTILITÉ

Le mois d'août particulièrement beau permet d'obtenir une maturité très homogène. Les raisins sont très riches et parfaitement sains. Les vins sont très foncés avec une belle gamme aromatique : les fruits tels que la prune et la mûre se marient à des notes de café, chocolat, un léger fumé et la fraîcheur du réglisse. La bouche offre une grande intensité avec la qualité et la précision des tannins des très grands millésimes

Vendanges : 28 septembre au 4 octobre
Assemblage : 60 % Merlot et 40 % Cabernet Franc

Garde : 2025 - 2030



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