

ANGELUS

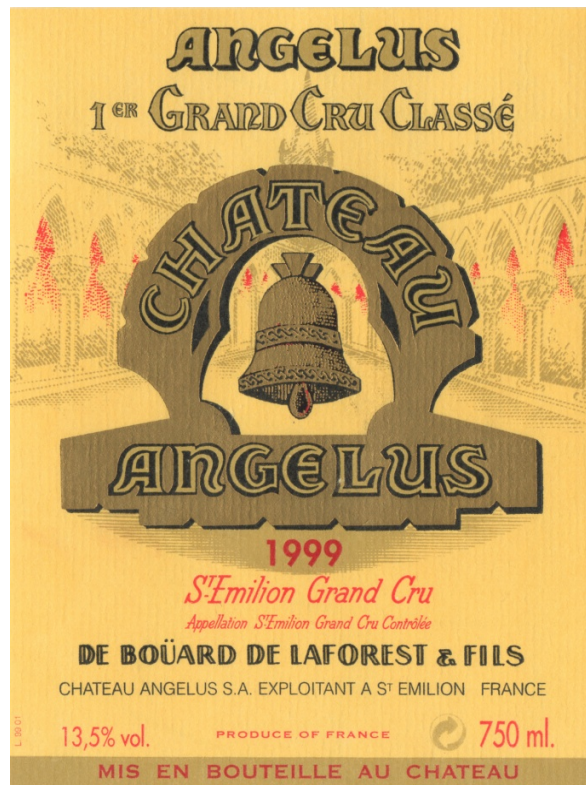


1999 – « L'INESPÉRÉ »

メルロのヴィエイユ・ヴィーニュ(古樹)と、厳選されたカベルネ・フランのパーセル(区画)をブレンドしたこのワインは、格調高い濃紫のローブが美しい。アロマは豊かな表現力で、チョコレート、プラム、グリオットチェリーの香りが立つ。口に含むとアタックはまるみがあり、かつヴェルヴェットのようにしなやかだ。ワインは濃厚で、ほんの僅かに香り立つ楚々とした木の香りと、非常にシルキーなタンニンが特徴。ファイナルはエレガントだ。

ぶどうの収穫：9月6日～10月16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 - 2025 年



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