

# ANGELUS

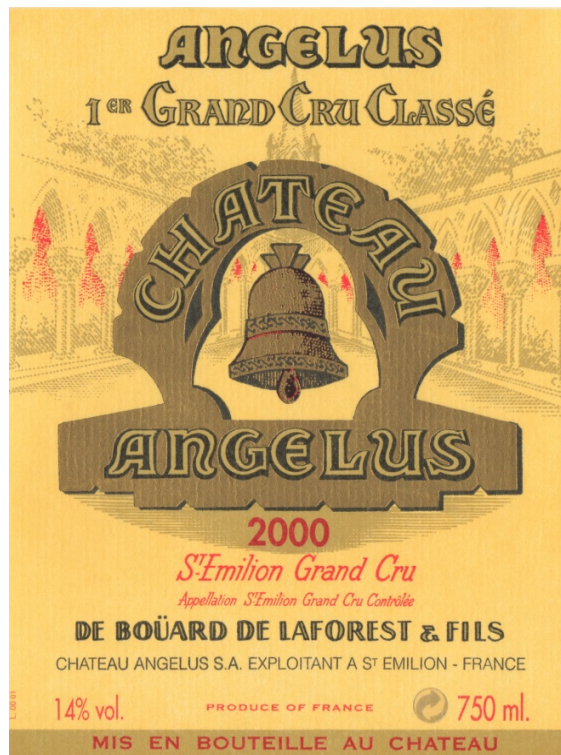


2000 – « L'ÉQUILIBRE »

はじけるような果実と芳醇さを持ち、バランスに長けたメルロが、熟期に完達したカベルネ・フランとブレンドされた。ワインのローブは黒みがかかった緋色で、木いちご、プラム、カシスのアロマに、繊細なスモーク香とレグリス(甘草)のノートが加わる。口当たりは芳醇で、驚愕すべき凝縮感があり、タンニンのストラクチャーが素晴らしい。芳醇さと酸味のバランスが格別にフレッシュな余韻を残す。長期にわたる熟成保存が可能なワイン。

ぶどうの収穫：9月14日～9月27日  
メルロ60%、カベルネ・フラン40%

飲み頃：2035年～2045年



Famille de Bouïard 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)