

ANGELUS



2001 – « L'ÉLÉGANCE »

ぶどう果実が完熟になった収穫適期に合わせた時間差収穫のお陰で、極めて繊細で、魅力と緻密さにあふれたワインが完成した。紫の深い艶は長期熟成に耐える品質であることを示している。ブラックベリー、スパイスとタバコのアロマが香り立つ。口当たりのバランスは素晴らしく、アタックはビロードのようななめらかさ、アフターフレーバーは均衡のとれたストラクチャーが際立つ。ファイナルはフレッシュなノートの余韻が続き、カベルネ・フランの重要性やエレガンス、繊細さに想いを馳せるだけでなく、長期熟成のポテンシャルを感じさせる。

ぶどうの収穫：9月21日～10月5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：2030年～2035年

