

ANGELUS



2004 - LE SAVOUREUX

Les conditions météorologiques assez inquiétantes au départ sont stabilisées fin août et deviennent exceptionnelles jusqu'à mi-octobre. Une maturation lente favorise l'expression de finesse. La dégustation fait ressortir une robe opaque et des arômes de fruits noirs. Les tannins sont somptueusement affinés. L'équilibre et la fraîcheur expriment en fin de bouche toute l'élégance de ce millésime.

Vendanges : 30 septembre au 14 octobre
Assemblage : 60 % Merlot et 40 % Cabernet Franc

Garde : 2025 - 2035

