

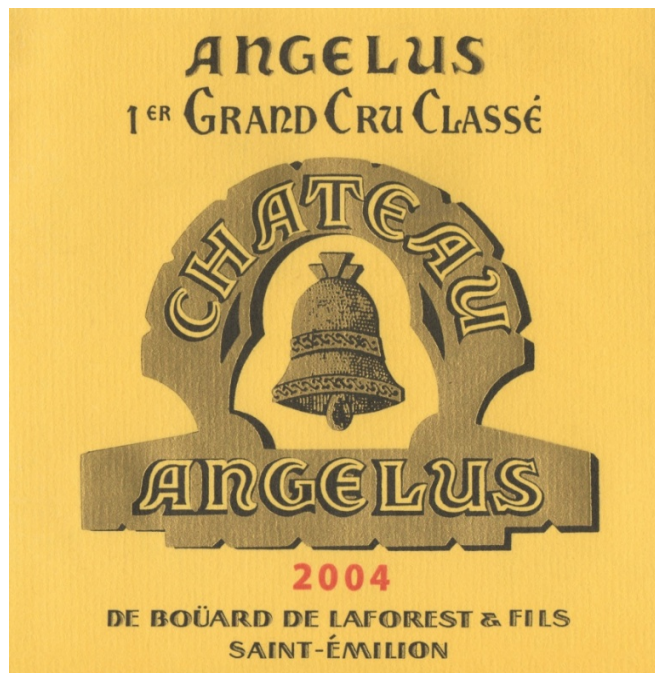
ANGELUS



2004 – « LE SAVOUREUX »

当初は不安要素の多い天候であったものの、8月の末に安定し、10月の半ばまで絶好の条件だった。ゆっくりとした成熟がワインの繊細な表現を促進した。テイastingでは、漆黒のローブから、ブラックベリー系のアロマが香り立つ。タンニンは贅沢に洗練されている。このミレジムに備わったエレガントさの全てが、バランスに長けた爽やかな余韻に表現されている。

ぶどうの収穫：9月30日～10月14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：2025年～2035年



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