

# ANGELUS



## 2006 - LE BORDELAIS

Après un début d'année précoce, les conditions climatiques d'août et de début septembre induisent une maturation lente des raisins, permettant de mettre en valeur la fraîcheur et garantissant un long vieillissement. Le parfait état sanitaire et la maturité des raisins permettent de travailler dans la précision. Les vins sont denses avec de très beaux arômes de fruits et de délicates notes grillées. Ils sont puissants, harmonieux et d'une fraîcheur très élégante.

Vendanges : 19 au 29 septembre  
Assemblage : 62 % Merlot et 38 % Cabernet Franc

Garde : 2020 - 2035

