

# ANGELUS



2006 – « LE BORDELAIS »

年初めは季節が前倒しだったが、8月と9月初めの気象条件がぶどうの成熟を遅らせたことから、長期熟成を保證するフレッシュな味わいを引き出すことに成功した。ぶどうが完熟し、申し分なく健全な状態であったことから、精確な作業を行うことができた。ワインは濃縮度が高く、大変素晴らしい果実のアロマに、わずかなローストのノートを感じる。パワフルで、バランスがあり、優雅さあふれるフレッシュなワインに仕上がった。

ぶどうの収穫 : 9月19日～29日  
メルロ 62%、カベルネ・フラン38%

飲み頃 : 2020年～2035年

