

ANGELUS

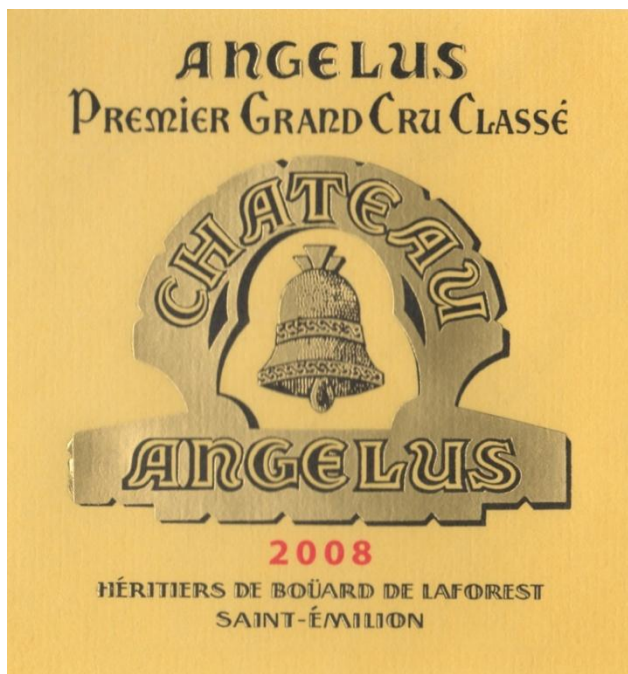


2008 - LE CLASSIQUE

L'état sanitaire du vignoble étant excellent, les vendanges ont commencé tardivement le 3 octobre, un ramassage à la carte selon la maturité des parcelles et par jours de beau temps. Les merlots d'un noir profond, alliés à des cabernets francs particulièrement favorisés par le terroir d'Angélus ont donné des vins exceptionnels de densité et de chair (épaisseur, gras et rondeur). Les arômes rappellent les fruits noirs, la prune avec de délicates notes florales et minérales. La bouche est fraîche et longue, la concentration s'exprime en soyeux et en élégance.

Vendanges : 3 au 21 octobre
Assemblage : 58 % Merlot et 42 % Cabernet Franc

Garde : 2025 - 2035



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