

# ANGELUS

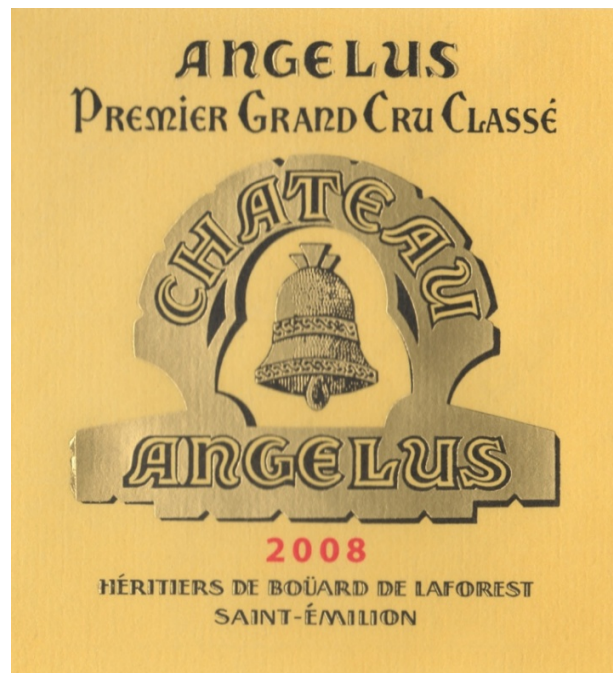


2008 – « LE CLASSIQUE »

ぶどう畑は申し分のないすこやかな状態であったため、収穫は遅めの10月3日スタートとなった。晴天のもと、パーセル(区画)のぶどうの熟れ具合によってアラカルトに収穫が実施された。深みのある黒のメルロと、アンジェリユスのテロワールの恩恵を余すところなく受けたカベルネ・フランが、他に類を見ないほど濃密で肉付きの良いワイン(厚みがあり、脂のようなボリューム感と丸みを併せ持つ)を生み出した。アロマはブラックベリーとプラムを感じさせ、そこに軽いフローラルとミネラルのノートが加味される。口当たりは爽やかで余韻が長く、凝縮感はややなめらかで気品に溢れる。

ぶどうの収穫: 10月3日～10月21日  
アッサンブラージュ: メルロ58%、カベルネ・フラン42%

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](http://www.angelus.com) - [angelus@angelus.com](mailto:angelus@angelus.com)