

# ANGELUS

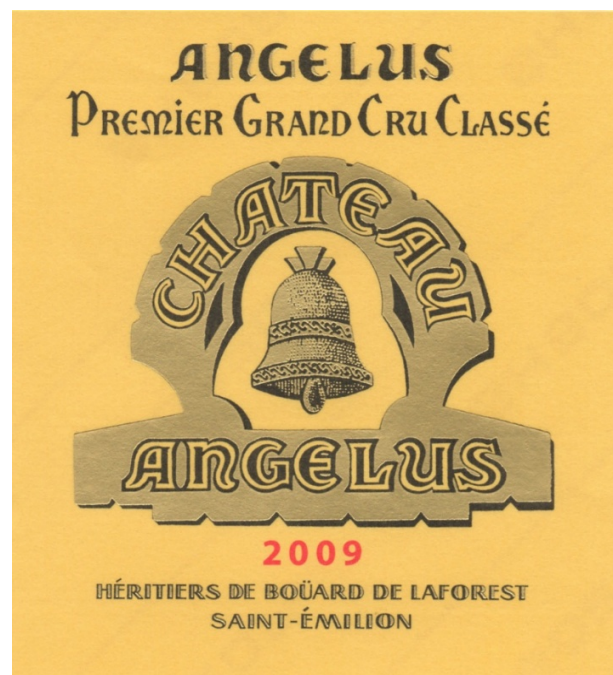


2009 – « LE BAROQUE »

この収穫年は申し分ない気象条件に恵まれ、ぶどう果実の完熟に良い結果をもたらした。ワインには艶があり、色はインクの黒。はっきりとした果物のアロマは成熟した香りを放つが、ジャムのような濃厚さはない。レッドチェリー、ラズベリー、木いちごの果実それぞれの香りを確認できる。口あたりは、ボディがしっかり凝縮されているものの、重くなり過ぎない。脂のようなボリューム感と、渋くもなめらかなタンニンが完璧なバランスを奏でる。ワインは力強く濃厚だが、ヴェルヴェットのようにしなやかで緻密である。

ぶどうの収穫：9月25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～2045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)