

ANGELUS



2010 – « L'OPULENT »

この収穫年の天候は、ぶどう栽培者に寛大だった。ぶどう樹の病気も少なく、涼しい夜と日照りの日中が交互に訪れ、ポリフェノールの生成が促進された。

クラシックなこのミレジムは驚くほど味わい豊かで、並外れて精確だ。深淵の黒に、力強くピュアなアロマ、タンニンの見事なストラクチャーが結びつき、得も言われぬ緻密さを表現している。贅沢なカベルネ・フランがもたらす芳醇さはエレガントな清涼感と結託し、この素晴らしいミレジムの長期熟成を約束している。

ぶどうの収穫：9月28日～10月21日
アッサンブラージュ：メルロ55%、カベルネ・フラン45%。

飲み頃：2030年～2050年

