

# ANGELUS



## 2011 - « LE CISELÉ »

Una climatología inédita a la que nuestros equipos se tuvieron que adaptar trabajando sin descanso: gestión de la cubierta vegetal y trabajo de los suelos, deshoje y aclareo precoces. Los vinos se abren con aromas puros a fruta madura. Tras un ataque franco, ofrecen taninos finos, sedosos, densos, unidos por una gran amplitud. El final en boca es de una gran elegancia.

---

Vendimia : del 19 de septiembre al 6 de octubre  
Ensamblaje : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc

Tiempo de guarda : 2025 - 2040

