

ANGELUS



2014 - L'INDIEN

Ce grand millésime commence par un printemps compliqué, un été difficile, rempli de doutes, mais une volonté farouche de ne pas renoncer et d'être à l'écoute du vignoble, attentif à ses besoins. Puis, dès le 25 août, jour après jour, le beau temps s'installe et la confiance revient. Des risques sont pris pour attendre la vendange. Enfin, octobre est là, doré, chaud, magnifique. Il permet de repousser de quelques jours les vendanges des vieux merlots et d'attendre encore la pleine maturité des cabernets francs. Le nez est très pur, élégant. L'attaque est précise, la structure monte peu à peu en puissance, atteignant un équilibre très raffiné entre la magnifique qualité des tannins, la chair, la tension et la fraîcheur. Les 50 % de cabernet-franc de l'assemblage subliment l'élégance de la trame tannique et donnent à la finale complexité et persistance.

Vendanges : 2 au 22 octobre
Assemblage : 50 % Merlot, 50 % Cabernet Franc

