

ANGELUS



2016 - « LE RAYONNANT »

Tres meses de verano sin agua: ¡nuestra memoria de viticultores nunca había visto nada semejante! Esta sorprendente climatología, estas increíbles condiciones asociadas a los terruños de Angélus nos han regalado una gran cosecha, imprevisible e inesperada. La vendimia, apacible y a la carta, tuvo lugar del 4 al 21 de octubre.

Gracias a largas maceraciones, este año hemos podido extraer los taninos de unas pepitas muy maduras. Estos taninos presentan una estructura elegante, estable y con un gran potencial de guarda. Tal y como esperábamos, los merlots ofrecen un color extremadamente profundo y su riqueza

en alcohol está perfectamente integrada. Aportan la fruta, la frescura, el carácter y la elegancia que dominan en el vino.

A pesar de nuestras dudas durante la recolección, los cabernets francs, con su textura crujiente, engrandecen esta gran cosecha de Angélus y nos subyugan por su nivel de calidad: un tacto de taninos de cachemira, una gran suavidad y notas de especias. Rivalizan en elegancia con los merlots. 2016 es una cosecha radiante, a imagen de este increíble verano que ha moldeado su identidad y ha decidido su destino.

Vendimia: del 4 al 21 de octubre

Ensamblaje: 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc



Famille de Bouïard de Laforest - 33330 Saint-Emilion
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - www.angelus.com - angelus@angelus.com