

# ANGELUS



## 2017 - L'ÉCLATANT

Après un démarrage sous les meilleurs auspices avec un débourrement très précoce, le millésime a été freiné, fin avril, par le gel qui a durement frappé le vignoble bordelais.

A Angéus, privilégiés par la nature, nous avons heureusement été peu affectés par ce sombre épisode et nous avons effectué un très important travail de sélection sur la petite surface touchée.

La suite s'est merveilleusement bien passée avec une excellente floraison, puis un mois de juin très chaud qui a donné à la vigne l'énergie et la force nécessaires au développement de beaux raisins. L'été assez frais mais sec a permis une maturité lente et régulière favorisant le respect et l'éclat du fruit. La fin de l'été a été un peu humide, toutefois la maturité étant là, nous avons décidé de commencer les vendanges dès le 13 septembre !

Les vins sont d'une couleur intense, charmant immédiatement par des arômes éclatants de fruits et de pureté. En bouche, les tannins sont serrés et soyeux, précis, en équilibre avec une chair toute en fraîcheur qui apporte énergie, appétence et longueur. 2017 à Angéus est le millésime de l'harmonie et de l'éclat.

---

Vendanges : 13 septembre au 4 octobre  
Assemblage : 70 % Merlot, 30 % Cabernet Franc



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)