

ANGELUS



2018 - « LE PHENIX »

Mientras la propiedad se encontraba inmersa en un proceso de conversión hacia la agricultura ecológica, el trabajo de los viticultores se complicó hasta mediados del mes de julio debido a las condiciones climáticas. La presencia, la obstinación, el rigor y la observación diaria permitieron superar estas dificultades con éxito. A partir del 15 de julio y hasta el final de la vendimia, se afianzaron unas condiciones anticiclónicas excepcionales, permitiendo obtener una cosecha normal en cuanto a cantidad y, sobre todo, magnífica, en lo respectivo a la calidad.

Unos merlots de una frescura magnífica, una selección de cabernets francs añejos en suelos arcillo-calcáreos y una extracción suave convierten a esta añada en un gran Château Angélu. Su profundo color atrae las miradas. Una perfecta pureza aromática asociada a unas notas de frutas negras embriaga la nariz. En boca, un ligero dulzor da paso a una elegante tensión con unos refinados taninos aterciopelados. El alcohol (por debajo de 2010) y la madera están totalmente integrados. El final es persistente, sostenido por la elegancia de los cabernets francs, la pureza de la fruta y marcado por delicadas notas especiadas.

Vendimia: del 24 de septiembre al 11 de octubre
Ensamblaje: 65 % Merlot, 35 % Cabernet Franc



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