

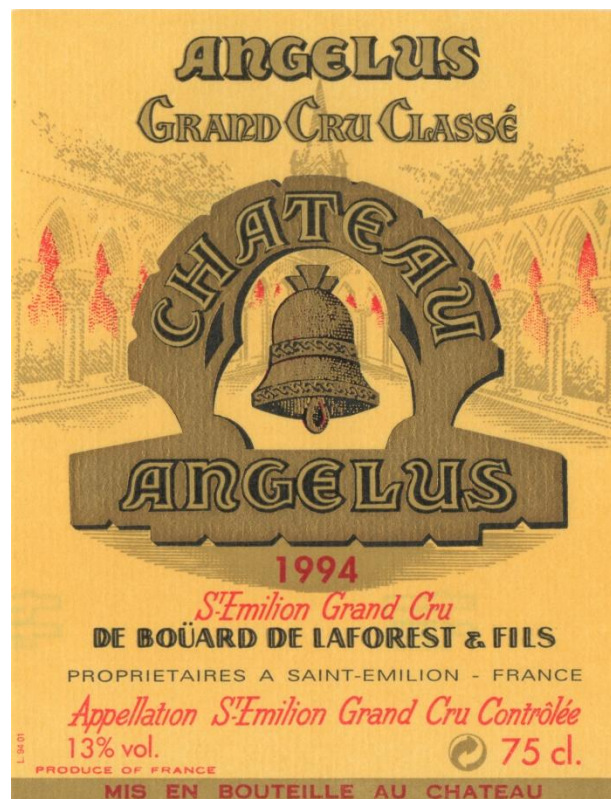
ANGELUS



1994

Après un très bel été, les vendanges se déroulent au cours d'un mois de septembre un peu plus irrégulier. La grande qualité des raisins permet d'obtenir un vin de garde, aux allures très classiques. D'un noir intense, le vin développe des arômes de fruits noirs mariés à des notes de cacao. La richesse et la densité marquent le milieu de la dégustation. La finale est complexe et ferme, elle apporte une grande fraîcheur et une longue persistance à ce millésime très typique de Saint-Emilion.

Garde : 2025



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