

ANGELUS



1995 – « L'HARMONIE »

天候に恵まれた上に、ぶどう生産量を制御できたことで、ぶどう果実は完璧なバランスで完熟に達した。ワインは色濃く、ほとんど漆黒だ。第一のアロマは、ドライプラムの砂糖漬け、木いちごのジュレ、スパイスや、ヒマラヤ杉の香りである。カベルネ・フランが非常に多く含まれることで、爽やかさやエレガンス、複雑性を持つミント系のタンニンを感じることができる。ワインはシルキーで芳醇。ファイナルはバランスが良く、やわらかで、それが数分にわたる余韻を残すことから、長期熟成向けのミレジムである。

ぶどうの収穫：9月15日～9月27日。
アッサンブラージュ：メルロ50%、カベルネ・フラン50%

飲み頃：2030年

