



CARILLON



d'ANGELUS

2024

CARILLON D'ANGELUS

2024

Saint-Émilion



Après un hiver doux et humide, le printemps, à l'exception d'une belle parenthèse au moment de la floraison, a été arrosé de façon inhabituelle, période qui s'est prolongée jusqu'au mois de juin.

Le vieux dicton « août fait le moût » est venu, encore une fois, confirmer les dires de nos anciens. Juillet et août, secs et ensoleillés, ont redonné le sourire aux vignerons et nos raisins ont pris du goût, de l'épaisseur, du caractère.

Septembre, plus incertain, nous a cependant permis d'assurer une récolte raisonnablement abondante et de ramasser de très jolis raisins.

La robe est dense et violine.

Le nez, floral au premier abord, se complexifie sur des notes de fruits rouges et de petits fruits noirs.

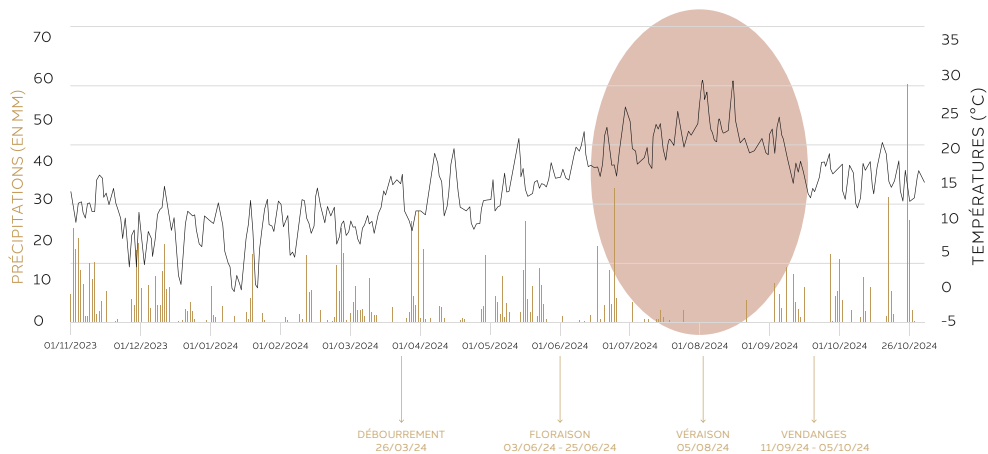
La bouche, juteuse et sapide, s'étire longuement, portée par les tannins parfaitement mûrs des Merlots.

ASSEMBLAGE 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

VENDANGES du 11 septembre au 6 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES

PLUVIOMÉTRIE NETTEMENT INFÉRIEURE
À LA MOYENNE TRENTENAIRE
(110 mm contre 50 mm en 2024)



- Pluviométrie
- Températures moyennes



ANGELUS