



CARILLON



d'ANGELUS

2025

CARILLON D'ANGELUS

2025

Saint-Émilion



温和的冬日让葡萄藤早早萌芽，偶有的春霜天然抑制了病虫害的发展。春日凉爽晴好，几场阵雨为葡萄藤的水分供给提供了保证。一个杰出年份的雏形已然显现。

盛夏来临，这蕴藏着无穷潜能的葡萄藤，再度展现出令人惊叹的适应力。间歇的雨水为葡萄藤维系了恰到好处的水分平衡。两轮热浪让其放缓了代谢的节奏，让酒精度保持适中水平，同时形成颗粒偏小、果皮丰厚的果实结构，为成就非凡年份奠定了基础。

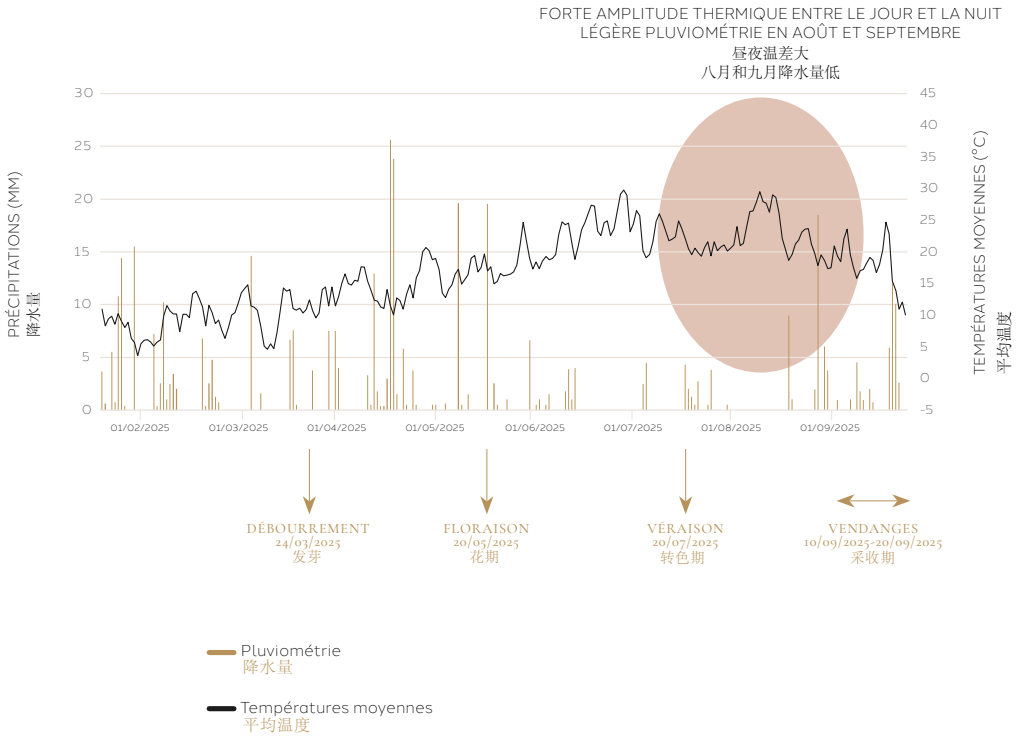
这个年份的天气条件，以及如此鲜明的风格特征，在波尔多是前所未见，却是天赐与匠心的完美邂逅。

美乐泛着紫罗兰般光泽，释放出精致的花香与多汁的小黑果气息。入口灵动又不失感性，在品丽珠带来的香料韵味的烘托下，构筑出一款张力十足、香气繁复又精巧细腻的葡萄酒。

调配比例 90%美乐、10%品丽珠

采摘日期 9月10日至20日

天气条件





ANGELUS