



CARILLON



d'ANGELUS

2025

CARILLON D'ANGELUS

2025

Saint-Émilion



À l'hiver doux, artisan d'un débourrement précoce et entrecoupé de gelées régulant naturellement les ravageurs printaniers, succède un printemps qui portait déjà les promesses d'un grand millésime, frais et ensoleillé, ponctué de quelques ondées assurant une alimentation parfaite de la vigne.

Puis vient l'été, dans lequel la vigne, cette plante aux ressources insoupçonnées, dévoile encore de nouvelles aptitudes. Quelques ondées assurent le maintien d'une juste nutrition hydrique de la plante. Deux vagues de chaleur ralentissent son métabolisme, assurant des alcools modérés et des baies de petite taille aux peaux riches, annonciatrices d'un très grand millésime.

Ce millésime, quasiment inédit à Bordeaux de par sa climatologie et son style tant affirmé, est la juste rencontre d'un cadeau de la nature et des aspirations idéales du vigneron.

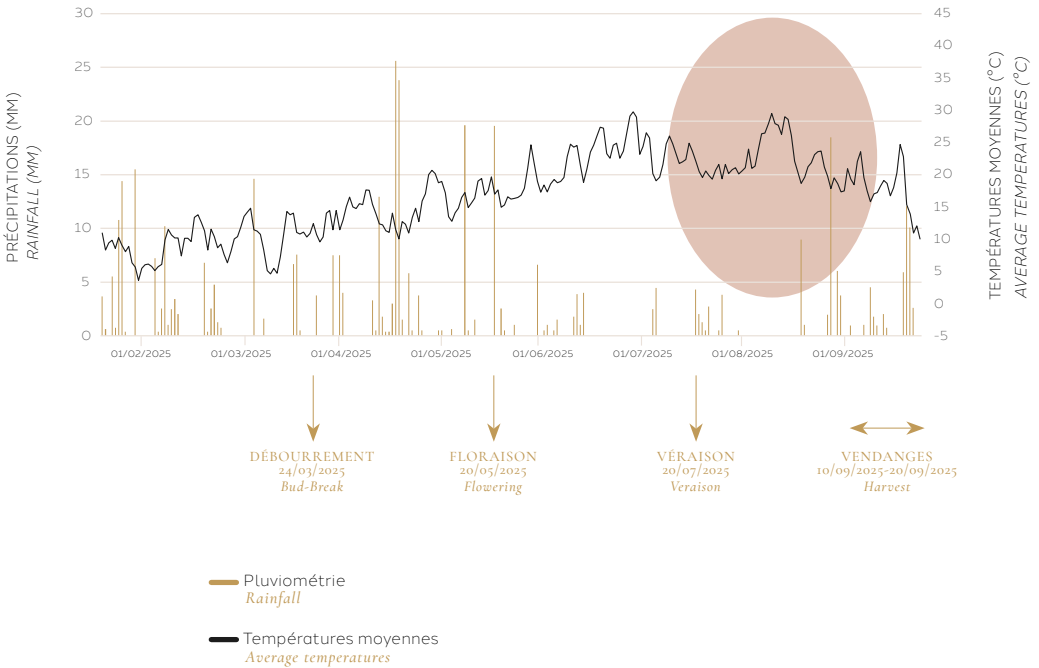
Les Merlots, aux reflets violines, dévoilent leurs délicates notes de fleurs et de petites baies noires juteuses. La bouche, énergique et sensuelle, s'enrichit des nuances épicées des Cabernets Francs pour construire un vin tout en tension, en complexité aromatique et en délicatesse.

ASSEMBLAGE 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

VENDANGES du 10 septembre au 20 septembre

CONDITIONS CLIMATIQUES

FORTE AMPLITUDE THERMIQUE ENTRE LE JOUR ET LA NUIT
LÉGÈRE PLUVIOMÉTRIE EN AOÛT ET SEPTEMBRE
STRONG DAY-NIGHT TEMPERATURE VARIATION
LIGHT RAINFALL IN AUGUST AND SEPTEMBER





ANGELUS