

CARILLON



d'ANGELUS

2025

CARILLON D'ANGELUS

2025

*Saint-Émilion*



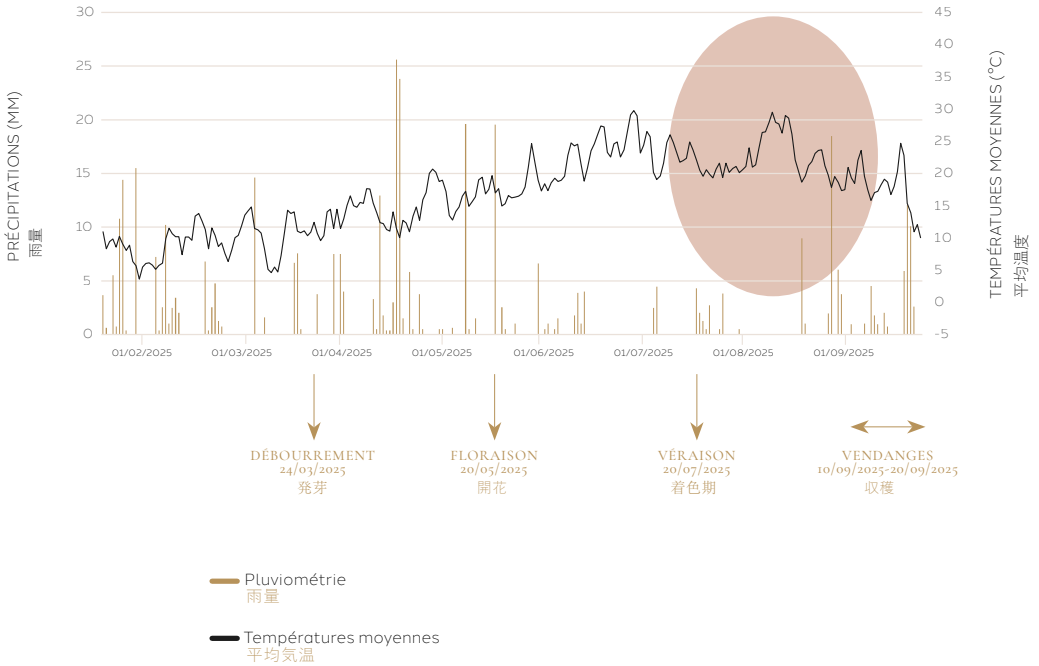
暖冬により早まった発芽、そしてその合間に降りた霜により、早春の害虫は自然と抑制され、やがて訪れた本格的な春は、太陽のように輝く、フレッシュな今年のミレジムワインを約束。幾度か降り注いだ春の雨は、ブドウ樹を栄養で潤しました。そして訪れた、夏。驚くべき生命力に満ちたブドウ樹は、新たな片鱗を覗かせます。適度な降水のおかげで植物は適切な水分バランスを保持しつつ、2度にわたる熱波の影響がブドウ樹の代謝を鈍らせ、ほどよいアルコール度と厚い果皮を持つ成熟した小粒のブドウ果実は、卓越のミレジムの到来の証となりました。その気候条件と際立つスタイルゆえにボルドーでも異彩を放つ本ミレジムは、自然の恵みとワイン醸造家の理想的な出逢いから誕生した逸品です。

花を想起させる繊細なノートと、瑞々しいブラックベリーの香りを醸し出すのは、紫に輝くメルロ。口に含むと広がるパワフルで官能的な口当たり、カベルネ・フランのスパイシーなニュアンスが加わることで、より深みのある味わいに。複雑なアロマや繊細さを兼ね備えた、凛としたワインです。

アサンブラージュ   メルロ90%、カベルネ・フラン10%  
収穫   9月10日～9月20日

# 気候条件

FORTE AMPLITUDE THERMIQUE ENTRE LE JOUR ET LA NUIT  
LÉGÈRE PLUVIOMETRIE EN AOÛT ET SEPTEMBRE  
日夜の激しい温暖差と9・10月の微量の降雨が特徴





ANGELUS