

ANGELUS



L'IMPRÉVISIBILE

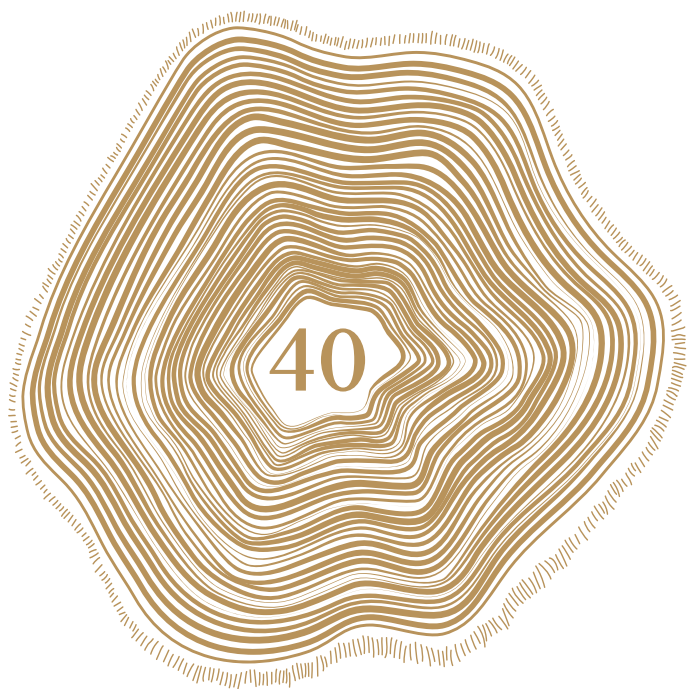
« L'IMPRÉVISIBILE »

2024

Le quarantième millésime d'Hubert de Boüard de Laforest

Après avoir travaillé cinq années aux côtés de son père, Hubert de Boüard de Laforest signe en 2024 son quarantième millésime, un important jalon que sa fille Stéphanie de Boüard-Rivoal a souhaité saluer et honorer.

Baptisé « L'Imprévisible », ce millésime a le goût de l'adversité et du défi, deux puissants stimulants qui ont toujours permis à Angelus de produire de très grands vins.



CHÂTEAU ANGELUS

2024

Saint-Émilion Grand Cru



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, profonde et violine, témoigne de l'identité climatologique bordelaise de ce millésime.

Le premier nez, éclatant et opulent, s'ouvre sur la grande maturité des Merlots, avant de laisser s'exprimer la délicatesse et la complexité du Cabernet Franc aux nuances épicées, mentholées et florales. La violette et la pivoine viennent enrichir les nuances poivrées.

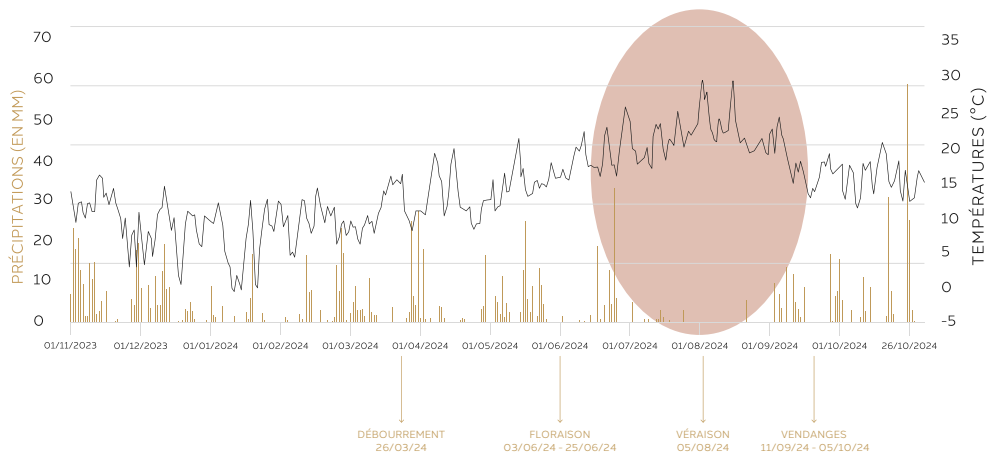
La bouche, juteuse, sapide et énergique, révèle instantanément des tannins denses et riches au toucher de cachemire. Le bois, discret support du vin, complète cette construction tout en équilibre, gage d'un très bon potentiel de garde.

BLEND 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

HARVEST 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