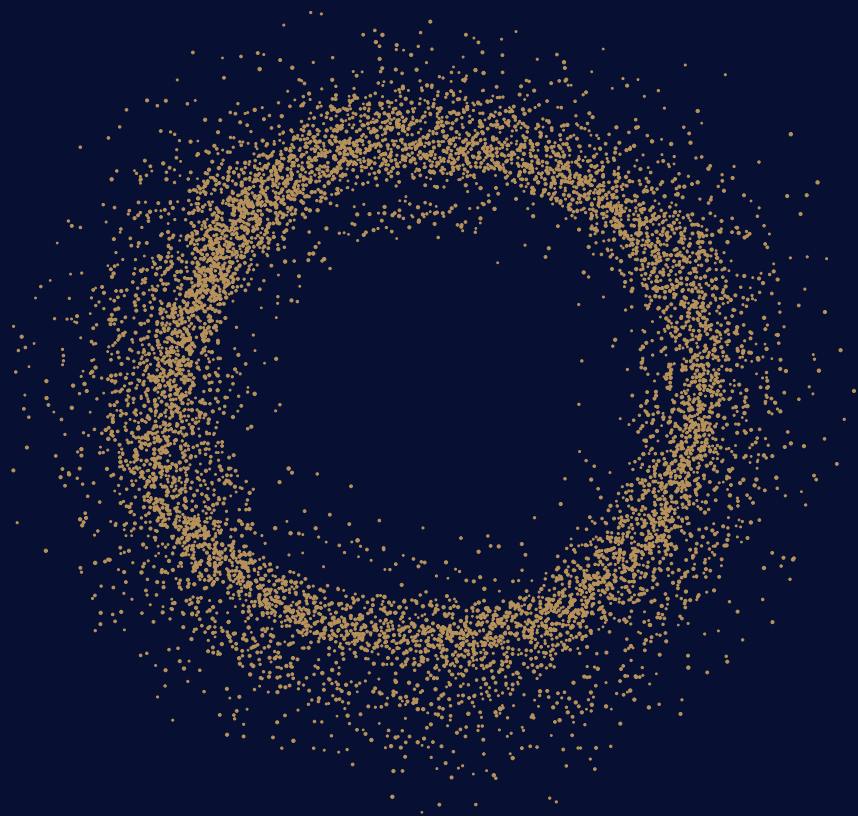


ANGELUS



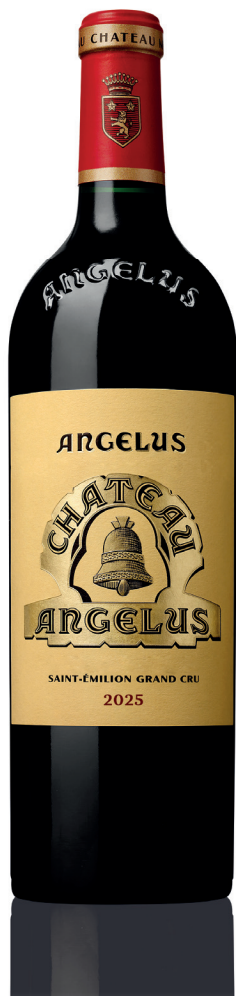
L'IRRÉSISTIBLE



Millésime 2025

CHÂTEAU ANGELUS 2025

Saint-Émilion Grand Cru



Al invierno suave, artífice de un desborre precoz y con heladas puntuales que regulan, como es lógico, las plagas primaverales, le sucede una primavera que anticipa una excelente añada, fresca y soleada, salpicada con algunas lluvias, lo cual asegura una perfecta nutrición de la vid.

A continuación, llega el verano, estación en la que la vid, esta planta poseedora de unos recursos insospechados, desvela nuevas aptitudes si cabe. Algunas lluvias garantizan el mantenimiento de una nutrición hídrica adecuada de la planta. Dos olas de calor ralentizan su metabolismo y aseguran contenido alcohólico moderado y unas bayas de pequeño tamaño con hollejos densos que presagian una excelente añada.

Esta añada, prácticamente inédita en Burdeos debido a su climatología y su estilo tan característico, representa la confluencia exacta entre un regalo de la naturaleza y las aspiraciones ideales del viticultor.

Los hollejos, con tintes violáceos de profundidad infinita, moldean una nariz compleja, aromática y distintiva: una mirada de flores, de especias y de frutos negros crujientes, el sello tan distintivo de las mejores Cabernets Francs.

Los taninos, suaves y opulentos, que evocan el tacto del cachemir, sustentados por la energía de las Merlots tan típica de la añada, ofrecen en boca un ataque franco, una untuosidad de terciopelo y un final de boca con aires de eternidad.

ENSANBLAJE 50% Merlot, 50% Cabernet Franc

VENDIMIA 10 septiembre al 20 de septiembre

CONDICIONES CLIMÁTICAS

