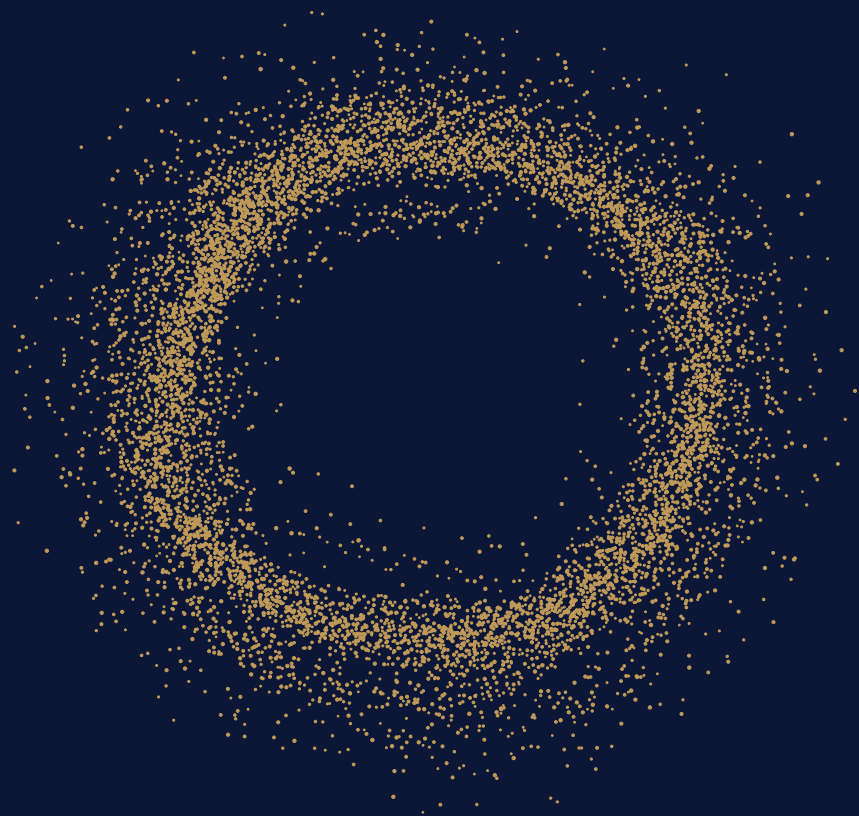


ANGELUS



L'IRRÉSISTIBLE

—
2025

CHÂTEAU ANGELUS

2025

Saint-Émilion Grand Cru



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。

深淵のように深い紫の果皮が生み出すのは、複雑で芳醇な、上質の香り。そこに展開する幾重もの花やスパイス、瑞々しいブラックフルーツは、偉大なるカベルネ・フランだけが持つ特徴的なアロマです。

本ミレジムならではのメルロの力強さに支えられた、カンミアのように滑らかで豊潤なタンニン。口にも含むとアタックが際立ち、そのまろやかさはベルベットを彷彿とさせ、永遠に終わらない余韻が続きます。

アサンブラージュ メルロ50%、カベルネ・フラン50%

収穫 9月10日～9月20日

気候条件

FORTE AMPLITUDE THERMIQUE ENTRE LE JOUR ET LA NUIT
LÉGÈRE PLUVIOMÉTRIE 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

