

ANGELUS



1998 - « LA SUBTILITÉ »

El mes de agosto, particularmente bueno, permitió obtener una maduración muy homogénea, con uvas muy ricas y perfectamente sanas. Los vinos son muy oscuros con una amplia gama aromática: las frutas como la ciruela y la mora se combinan con notas de café, chocolate, un ligero ahumado y la frescura del regaliz. La boca ofrece una gran intensidad con la calidad y la precisión de los taninos de las grandes cosechas.

Vendimia : del 28 de septiembre al 4 de octubre
Ensamblaje : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc

Tiempo de guarda : 2025 - 2030

