

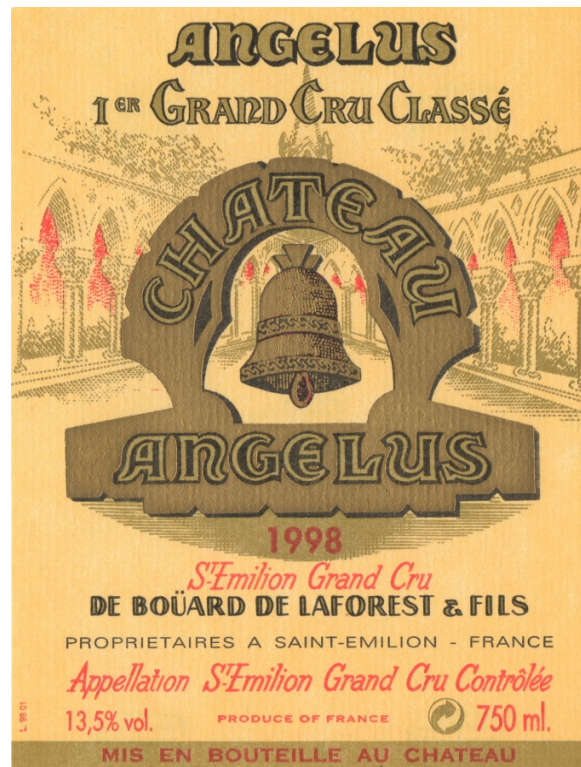
# ANGELUS



1998 – « LA SUBTILITÉ »

ことのほか素晴らしい天候に恵まれた8月のおかげで、ぶどうの成熟には全くムラがなかった。ぶどう果実は豊作で、申し分なく健全だ。ワインのローブは濃厚で、豊かなアロマ。プラムや木いちごなどの果実にコーヒー、チョコレート、わずかなスモーク香、レグリス(甘草)のフレッシュなノートが特徴。グラン・ミレジム(偉大な収穫年)ならではの、タンニンの質の高さと精確さがある。

ぶどうの収穫：9月28日～10月4日  
アッサンブラージュ：メルロ60%、カベルネ・フラン40%  
飲み頃：2025 - 2030年



Famille de Bouïard de Laforest - 33330 Saint-Emilion  
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - [www.angelus.com](http://www.angelus.com) - [angelus@angelus.com](mailto:angelus@angelus.com)