

ANGELUS

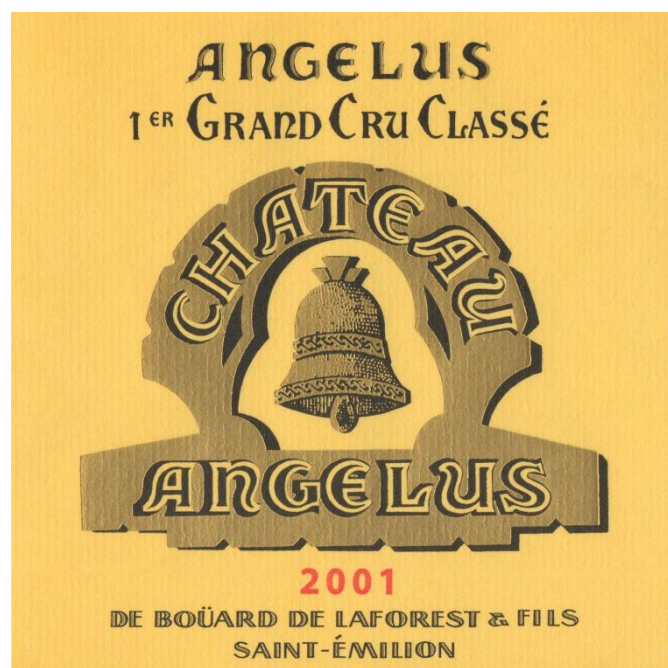


2001 - L'ÉLÉGANCE

Issus d'une vendange parfaitement mûre, grâce à un ramassage étalé, les vins sont pleins de subtilité, de charme et de densité. La couleur est profonde, avec des reflets violets qui montrent la capacité du vin à traverser les années. Les arômes sont de fruits noirs, épices et tabac. La bouche est très harmonieuse, les premières sensations rappellent le velours, puis le milieu de bouche se construit autour d'une architecture bien équilibrée. Des notes de fraîcheur dominant en fin de dégustation, rappelant aussi l'importance du cabernet franc, son élégance et sa subtilité, ainsi qu'un important potentiel de vieillissement.

Vendanges : 21 septembre au 5 octobre
Assemblage : 60 % Merlot et 40 % Cabernet Franc

Garde : 2030 - 2035



Famille de Bouïard de Laforest- 33330 Saint-Emilion
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - www.angelus.com - angelus@angelus.com