

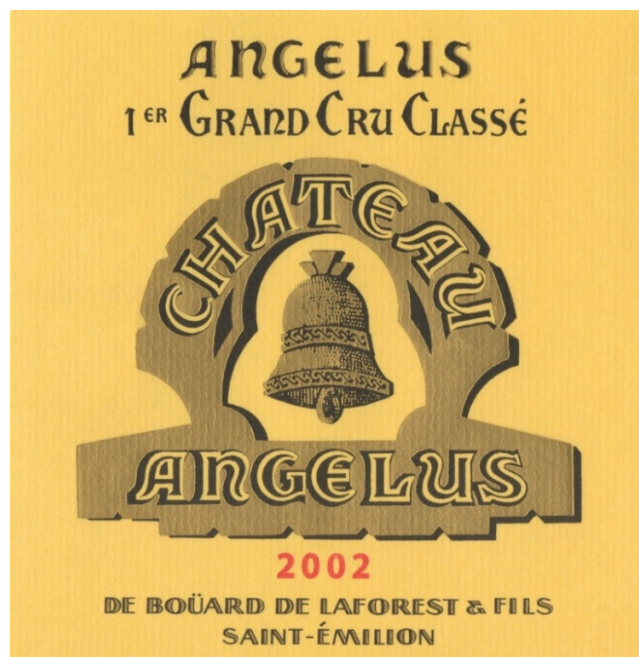
ANGELUS



2002 – « LA PRÉCISION »

気象条件がカベルネ・フランに特に適していたことから、アッサンブラージュに占めるカベルネ・フランの割合が非常に高くなった。ローブはまばゆいばかりの黒で、果実、ラズベリー、カシスの深いアロマに、スパイシーなノートがデリケートに香り立つ。口に含むと、成熟して上品なタンニンと芳醇なボディーが絶妙なバランスを織りなす。力強さと繊細さが余韻となり、驚くほど長く継続する。

ぶどうの収穫：9月20日～10月8日
アッサンブラージュ：メルロ45%、カベルネ・フラン55%
飲み頃：2020年～2030年



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