

ANGELUS



2004 - « LE SAVOUREUX »

Las condiciones meteorológicas, bastante preocupantes al comienzo, se estabilizaron a finales de agosto y fueron excepcionales hasta mediados de octubre. La lenta maduración de la uva permitió la expresión de una gran finura. La degustación pone de manifiesto una capa opaca y unos aromas de frutas negras. Los taninos son suntuosamente maduros.

El equilibrio y la frescura expresan en el final en boca toda la elegancia de la cosecha.

Vendimia : del 30 de septiembre al 14 de octubre
Ensamblaje : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc

Tiempo de guarda : 2025-2035

