

ANGELUS

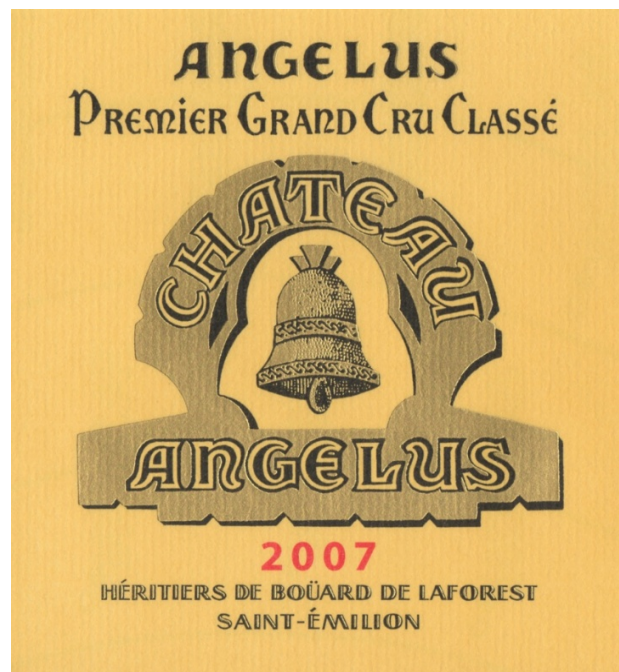


2007 – « LE CHARME »

初夏の気象条件があまり良好ではなかったことから、7月と8月は、ぶどう樹それぞれの状態を見極めた特別な手入れが行われた。9月の晴天が、ぶどうの成熟の好条件として作用したため、風味とアロマが開花し、タンニンはきめ細かくなった。テイastingでの外観は極めて深い色調、香りは果実にミネラルのノートの加わった素晴らしいアロマ、そしてシルキーで爽やかなテクスチャーの味わい。ファイナルは長く純粋な余韻に酔いしれる。

ぶどうの収穫：9月5日～10月12日
アッサンブラージュ：メルロ62%、カベルネ・フラン38%

飲み頃：2015年～2030年



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