

ANGELUS



2008 - « LE CLASSIQUE »

La vendimia comenzó de manera tardía el 3 de octubre debido al excelente estado sanitario de los viñedos, con una recogida de las uvas a la carta según la madurez de las parcelas durante los días de buen tiempo. Los Merlots de un negro profundo, en combinación con los Cabernets Francs especialmente favorecidos por el terruño de Angélus, dieron vinos excepcionales con densidad y carnosidad (espesos, grasos y redondos). Los aromas evocan las frutas negras, la ciruela con delicadas notas florales y minerales. La boca es fresca y con un largo final, la concentración se ve reflejada en su sedosidad y elegancia.

Vendimia : del 3 de octubre al 21 de octubre
Ensamblaje : 58 % Merlot, 42 % Cabernet Franc

Tiempo de guarda : 2025 - 2035

