

ANGELUS



2011 - LE CISELÉ

Une climatologie inédite à laquelle les équipes du domaine ont dû s'adapter en travaillant sans relâche : gestion de l'enherbement et travail des sols, effeuillage et éclaircissage précoces. Les vins s'ouvrent sur des arômes purs de fruits mûrs. Après une attaque franche, ils offrent des tannins fins, soyeux, serrés, liés par une belle ampleur. La finale est d'une grande élégance.

Vendanges : 19 septembre au 6 octobre
Assemblage : 60 % Merlot et 40 % Cabernet Franc

Garde : 2025 - 2040

