

ANGELUS



2011 – « LE CISELÉ »

未だかつてない悪天候に対応するため、シャトーのスタッフたちは、草生栽培の管理、土壌の作業、除葉、早めの摘果と、休むことなく働いた。成熟した果実の純粋なアロマから始まるワインは、ストレートなアタックののち、上質かつシルキーで緻密なタンニンが贅沢に広がり、やがて素晴らしくエレガントなファイナルに満たされる。

ぶどうの収穫：9月19日～10月6日

アッサンブラージュ：メルロ60%、カベルネ・フラン40%

飲み頃：2025年～2040年

