

# ANGELUS

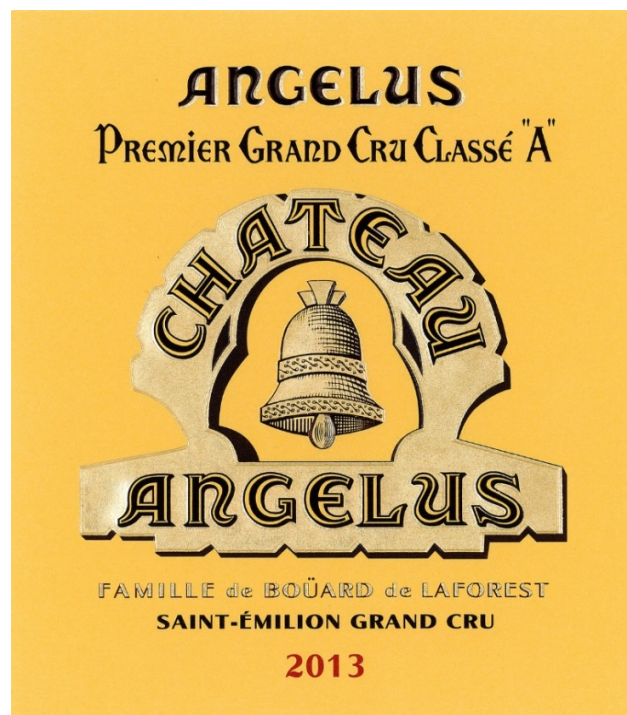


2013 – « L'APPÉTANT »

降り続く春雨の影響を受け、花流れや受粉の不完全による結実不良が見受けられたものの、7月と8月は、ことのほか日照と乾燥に恵まれたため、ぶどう果実の基本的な形成は問題なかった。つまり良好な条件下で、ぶどうの果皮のポリフェノールの形成と果実の熟成が行われたのだ。清涼感、エレガンス、フルーティーさと上品なタンニンが、この新たなミレジムを特徴づけている。

---

ぶどうの収穫：9月28日～10月18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：2030年～2035年



Famille de Bouïard de Laforest - 33330 Saint-Emilion  
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - [www.angelus.com](http://www.angelus.com) - [angelus@angelus.com](mailto:angelus@angelus.com)