

ANGELUS



2018 - « LE PHÉNIX »

シャトー全体がビオロジック農法への転換を図っているタイミングで困難な気候条件に直面し、7月中旬まで翻弄され続けました。しかし、ブドウに寄り添い続け、粘り強く厳密な手入れを行い、日常的な観察を継続した結果、質・量ともに例年通りの収穫を確保できました。

フレッシュさが際立つメルロと、粘土石灰質土壌で育った古樹よりセレクトされたカベルネ・フランを組み合わせ、じっくりと醸成させたこのミレジムは、シャトー・アンジェリユスの中でも傑出した出来栄となりました。濃く深いカラーは目に美しく、澄み切った完璧なアロームはブラックベリーノートで愉ませてくれます。口に含むと感じる軽やかな甘味は、ピロードのようになめらかな洗練されたタンニンをより際立たせます。アルコール(2010年より少なめ)と木のアロマは完璧なバランスで溶け込んでいます。ファイナルは長く、エレガントなカベルネ・フランと、スパイシーで繊細なノートによってより際立った果実のピュアな味わいが余韻となって残ります。

ぶどうの収穫: 9月24日～10月11日

アッサンブラージュ 2018: メルロ65%、カベルネ・フラン35%



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