

ANGELUS



2019 - LE FLAMBOYANT

La robe est d'une intensité brillante, presque violine. La clé de voûte de ce millésime est sa grande pureté aromatique avec des notes éclatantes de fruits noirs, de cerise sauvage. Le boisé est déjà totalement intégré. En bouche l'attaque est suave, les tannins évoquent le toucher du cachemire, roulants et enveloppants. La finale, grâce à la grande qualité très homogène du cabernet franc, demeure épicée et mentholée avec une tension tout en fraîcheur. Ce vin révèle l'authenticité du terroir d'Angélus : ciselé, précis. Il a également l'appétence qui sied bien à son élégance. C'est un vin qui s'inscrit dans la liste des grands millésimes.

Vendanges : 18 septembre au 9 octobre
Assemblage : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc



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