

ANGELUS

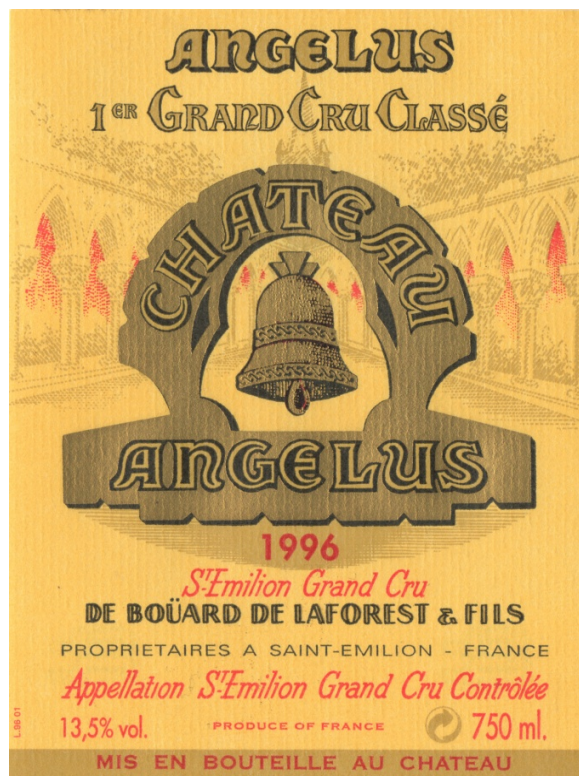


1996 – « LA GRANDEUR DU CABERNET FRANC »

暑さと涼しさ、雨季と乾季が入れ替わり訪れる、気候の不安定な年だった。しかしメルロは芳醇で繊細、カベルネ・フランはかつてないほど濃密でフルーティーだ。ローブは色鮮やかで、カシスリキュールやなめし皮のアロマが際立つ。口に含むと濃厚で力強く、ストラクチャーが明確だ。このミレジムは、伝統的なグラン・ミレジム(偉大な収穫年)のワインならではのあらゆる複雑な側面を持ち合わせている。

ぶどうの収穫：9月24日～10月4日
アッサンブラージュ：メルロ40%、カベルネ・フラン60%

飲み頃：2030年



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