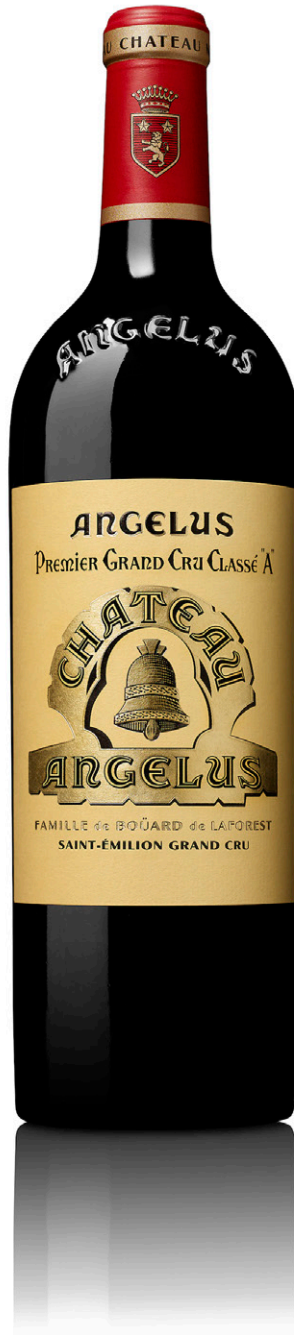


# ANGELUS

2019

LE FLAMBOYANT





## CHÂTEAU ANGÉLUS 2019

*Saint-Émilion Premier Grand Cru Classé « A »*

### Commentaire de dégustation du millésime 2019

La robe est d'une intensité brillante, presque violette. 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'Angélys : 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.

Assemblage 2019 : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc

### *Tasting comments for the 2019 vintage*

*A brilliant, intense, almost dark purple colour. The cornerstone on which this vintage is built is its great aromatic purity. Black fruit and wild cherry notes come bursting to the fore, while the oak is already completely integrated.*

*The attack on the palate is suave, while the smooth, round and enveloping tannins are cashmere-like in texture. The finish, thanks to the homogeneously high quality of the Cabernet Franc, displays notes of spice and menthol, together with lovely freshness and tension. This wine is the mirror-image of the Angélys terroir: chiselled and precise. It also offers immediate tasting appeal, which complements well the wine's elegant style. This is a wine that will go down as one of the great Angélys vintages.*

2019 Blend: 60% Merlot, 40% Cabernet Franc



# ANGELUS

## FICHES TECHNIQUES TECHNICAL SHEETS

---

<i>Surface totale du domaine</i>	49 ha
<i>Dirigeants</i>	Stéphanie de Boüard-Rivoal et Jean-Bernard Grenié
<i>Vinificateur œnologue</i>	Hubert de Boüard de Laforest
<i>Directrice Technique œnologue</i>	Emmanuelle d'Aligny-Fulchi
<i>Responsable du Chai Carillon coordinateur technique recherche et développement</i>	Benjamin Laforêt

---

<i>Total surface area</i>	49 hectares (121 acres)
<i>General Managers</i>	Stéphanie de Boüard-Rivoal and Jean-Bernard Grenié
<i>Winemaker and Œnologist</i>	Hubert de Boüard de Laforest
<i>Technical Manager and Œnologist</i>	Emmanuelle d'Aligny-Fulchi
<i>Carillon winery manager and R &amp; D technical coordinator</i>	Benjamin Laforêt



## CHÂTEAU ANGÉLUS

*Saint-Emilion, Premier Grand Cru Classé « A »*

<i>Superficie</i>	27 hectares
<i>Situation</i>	Coteau sud de Saint-Emilion, sur le fameux « pied de côte »
<i>Sols</i>	Argilo-calcaire sur la partie haute, argilo-sablo-calcaire à flanc de coteau
<i>Densité de plantation</i>	6500 à 8500 pieds/ha en fonction des caractéristiques du sol
<i>Encépagement</i>	53 % Merlot, 46 % Cabernet Franc, 1 % Petit Verdot
<i>Âge moyen des vignes</i>	38 ans
<i>Taille</i>	girondine en majorité, adaptée en fonction de l'âge, de la vigueur et de la structure de chaque pied, dans le plus grand respect du trajet de sève
<i>Vinificateur Œnologue</i>	Hubert de Boüard de Laforest
<i>Vinifications</i>	en cuves bois et inox pour les Merlots, en cuves béton pour les Cabernets Francs - Macération pré-fermentaire à 8°C sur certaines cuves en fonction des caractéristiques des raisins, de 4 jours à une semaine - Températures de fermentation alcoolique jusqu'à 28 °c - Macération post fermentaire à 28-30°, de 1 à 3 semaines
<i>Entonnage</i>	dès l'écoulage
<i>Élevage</i>	de 20 à 22 mois - en barriques de chêne français neuves, avec des grains fins et une chauffe moyenne pour les Merlots et une partie des Cabernets Francs ; et - en foudres de 30 hl pour certains Cabernets Francs sélectionnés pour la subtilité particulièrement remarquable de leurs arômes

## CHÂTEAU ANGÉLUS

*Saint-Emilion, Premier Grand Cru Classé « A »*

<i>Surface area</i>	27 hectares (66 acres)
<i>Location</i>	South-facing slope of Saint-Emilion, on the famous "foot of the slope"
<i>Soils</i>	Clay-limestone on the upper part; clay, sand and limestone as the slope goes down
<i>Density of plantation</i>	6,500 to 8,500 vines per hectare depending on the soil characteristics
<i>Grape composition</i>	53% Merlot, 46% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
<i>Average age of the vines</i>	38 years
<i>Pruning</i>	Mostly Double Guyot "Bordelaise", adapted according to the age, vigour and structure of each vine, carefully respecting the flow of the sap.
<i>Winemaker and Œnologist</i>	Hubert de Boüard de Laforest
<i>Vinifications</i>	in oak and stainless steel vats for the Merlot, in concrete vats for the Cabernet Franc - A cold soak at 8°C for some vats, depending on the characteristics of the grapes, for 4 days to one week - Temperature of alcoholic fermentation up to 28°C - Post-fermentation maceration at 28 to 30°C, for 1 to 3 weeks
<i>Barrel-filling</i>	as the wine is run off the skins
<i>Ageing</i>	from 20 to 22 months - in new fine grain French oak barrels with medium char for the Merlot and a part for the Cabernet Franc; - in 30hl foudres for some of the Cabernet Franc, selected for the especially subtle character of its aromas