



Le Carillon d'Angélus 2021

CHF 105.00 | 10 cl = CHF 14.00

La robe est brillante et profonde. Le nez, révélant davantage de

Cabernet Franc que sur les autres millésimes de Carillon offre des arômes de fruits frais, épices et mûrs.

La bouche précise et verticale s'appuie sur une belle acidité et offre des tannins mûrs et denses.

Producteur	Château Angélus
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AOC
Millésime	2021
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2036
Cépages	Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	246961
Accord mets et vins	Plats de poisson raffinés, Champignons, Fromage
Avis	Robert Parker 92/100



Terroir

Le domaine Château Angélus se trouve dans la vallée du Mazerat. Ses vignobles sont situés sur les coteaux inférieurs argilo-calcaires ou argilo-sableux avec une excellente orientation sud.

Histoire





Le Carillon d'Angélus n'est pas un second vin au sens habituel du terme, mais est produit par des vignobles qui lui sont affectés spécialement. Comme pour le grand vin, la sélection des raisins est rigoureuse, seule la meilleure qualité se retrouvant dans le Carillon, tandis que le reste est ajouté au troisième vin.

