



## Le Carillon d'Angélus 2020

Le vin se présente dans une robe rubis brillante. Au nez, des arômes de petites baies rouges sauvages se mêlent à des notes de noyau de cerise, de poivre et de fines épices. En bouche, les tanins sont soyeux, accompagnés d'une touche de fraîcheur qui apporte longueur et une belle sapidité en finale.

Producteur	Château Angélus
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AOC
Millésime	2020
Format	75 cl
Cépages	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	246960



### Vinification

Élevage en barriques françaises pendant 16-18 mois.

### 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

Depuis ses origines, Château Angélus arbore sur son étiquette une cloche sur fond clair - une évocation des moments de recueillement liés à la prière éponyme. Symbole emblématique de la propriété, la cloche traverse les époques : tantôt épurée, tantôt baroque, tantôt stylisée - parfois dorée, toujours porteuse de sens. Témoin permanent d'une puissante histoire familiale, elle incarne une identité forte et une vraie personnalité. Derrière son élégance se cachent des valeurs de tradition, de modernité et d'exigence - au service du prestige de la maison.

