



Château Angélys 2021

La part de cabernet franc, de 40%, n'a jamais été aussi élevée que cette année. C'est une tendance qu'on peut observer chez la plupart des domaines haut de gamme de Saint-Émilion. Ce vin affiche une élégance rare avec des notes de baies rouges ainsi que des nuances florales. En bouche, il dévoile une belle acidité et une structure tannique polie.

Il s'agit du dernier millésime de Château Angélys Premier Grand Cru Classé A, le domaine ayant communiqué en janvier 2022 qu'il n'utiliserait plus cette classification à l'avenir.

Producteur	Château Angélys
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AC
Millésime	2021
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2056
Cépages	Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	300661
Accord mets et vins	Charcuterie, Gibier, Rosbif, Lasagnes, Fromage affiné, Cuisine française, Plats mijotés, Bœuf
Avis	Robert Parker 96/100



Vinification

L'élevage s'effectue pendant 20 à 22 mois en chêne français.

Terroir

Le domaine Château Angélys 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.

