



## Le Carillon d'Angélys 2021

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, épicés et mûrs.

La bouche précise et verticale s'appuie sur une belle acidité et offre

des tannins mûrs et denses.

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Producteur                    | Château Angélys                                    |
| 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,<br>Champignons, Fromage |
| Avis                          | Robert Parker 92/100                               |



### 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

Le Carillon d'Angélys 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.

