



Château Angélus 2022

Le Château Angelus a réussi à produire un très grand vin avec le millésime 2022 et les critiques se demandent s'il s'agira peut-être du plus grand Angelus de tous les temps. Le vin se distingue par un équilibre remarquable, tant au niveau des arômes que de la texture. Des arômes fruités expressifs, presque exubérants, s'équilibreront avec une superbe fraîcheur, tout comme les tanins concentrés avec une sève élégante.

Producteur	Château Angélus
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AC
Millésime	2022
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2057
Cépages	Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	300672
Accord mets et vins	Charcuterie, Gibier, Rosbif, Lasagnes, Fromage affiné, Cuisine française, Plats mijotés, Bœuf
Avis	James Suckling 99/100 Falstaff 99/100 Robert Parker 98/100



Vinification

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

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.

