



Le Carillon d'Angélus 2022

La robe est vive, brillante et profonde. Le nez précis et intense offre des arômes de fruits rouges frais et de petits fruits noirs rehaussés par les Cabernets Francs épicés, floraux et délicats. La bouche est longue, précise. Elle conserve une grande fraîcheur grâce aux pH des Merlots particulièrement maîtrisés cette année. La finale est longue, précise, tendue, savoureuse.

Producteur	Château Angélus
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AOC
Millésime	2022
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2037
Cépages	Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	246962
Accord mets et vins	Plats de poisson raffinés, Champignons, Fromage
Avis	James Suckling 95/100 Robert Parker 93/100



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.

