Château Angélus 2018

Robe grenat très sombre, cSur opaque, reflets violines, frange légèrement plus claire. Des baies sombres délicatement soutenues par de la cardamome, des nuances de prune mûre, une pointe de figue et un soupçon de tabac. Du bigarreau mûr puissant, une texture chocolatée soyeuse et des tannins présents et porteurs rehaussés par une belle fraîcheur. Persistant, ce vin possède de la longueur et présente un potentiel de développement certain. (Falstaff, dégustation primeurs)

Producteur	Château Angélus
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2043
Cépages	Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	300668
Accord mets et vins	Fromage, Grillades, Plats de poisson raffinés, Charcuterie
Avis	Falstaff 97/100 Robert Parker 97/100 James Suckling 95/100

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.