Le Carillon d'Angélus 2021

CHF 105.00 | 10 cl = CHF 14.00

Il colore è brillante e profondo. Al naso emerge, più che in altre annate di Carillon, l'influenza del Cabernet Franc, con aromi di frutta fresca, spezie e frutta matura.Al palato è preciso e verticale, sostenuto da una bella acidità e da tannini maturi e densi.

Produttore	Château Angélus
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	St. Emilion
Classificazione	AOC
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2036
Vitigni	Merlot, Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	246961
Adatto a	Formaggi, Funghi, Tagli di carne pregiati
Valutazioni	Robert Parker 92/100

Terroir

Château Angélus si trova nella valle di Mazerat; i suoi vigneti si estendono sui versanti inferiori, con suoli argillo-calcarei e misti di argilla e sabbia, esposti in un'ottima posizione a sud.

Storia

Il Carillon d'Angélus non è un secondo vino nel senso tradizionale del termine, ma viene prodotto da vigneti appositamente assegnati. Proprio come per il Grand Vin, le uve sono selezionate con grande cura e solo le migliori vengono trasformate in Carillon, mentre il resto viene destinato al terzo vino.