



Château Angélus 2020

Il colore è brillante, denso e molto scuro, quasi nero con riflessi violacei - riflesso della perfetta maturazione delle uve. Al naso si sprigionano intensi aromi di frutti neri succosi, ciliegie selvatiche e more. Seguono eleganti note floreali di peonia e violetta. I tannini fini conferiscono al vino una struttura persistente, rotonda e sensuale. Il finale lascia un'impressione di freschezza e armonia. Questa annata si distingue per un'eleganza raramente raggiunta - una cuvée di massima purezza e precisione, che unisce merlot straordinari a cabernet franc di grande carattere.

Produttore	Château Angélus
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	St. Emilion
Classificazione	AC
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2055
Vitigni	Merlot, Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	300660
Adatto a	Salumi, Selvaggina, Roastbeef, Lasagne, Formaggi stagionati, Cucina francese, Brasati, Manzo
Valutazioni	James Suckling 99/100



Vinificazione

L'affinamento avviene per 20-22 mesi in rovere francese.

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





Fin dalle sue origini, Château Angélus ha riportato sull'etichetta una campana su sfondo chiaro - un richiamo ai momenti di raccoglimento della preghiera omonima. Simbolo autentico della tenuta, la campana ha attraversato i secoli: ora sobria, ora barocca, ora stilizzata - talvolta dorata, sempre ricca di significato. Testimone costante di una forte storia familiare, essa incarna un'identità marcata e una personalità autentica. Dietro la sua eleganza si celano valori di tradizione, modernità e rigore - al servizio della reputazione della tenuta.

