



Château Angélus 2021

In quest'annata la percentuale di Cabernet Franc è più alta che mai e raggiunge il 40%, tendenza che si osserva nella maggior parte delle cantine di punta di Saint-Émilion. Il vino sfoggia un'incredibile eleganza, con note di frutti rossi e sentori floreali. Al palato sfodera un'acidità succosa e una struttura tannica levigata.

Questa è l'ultima annata di Château Angélus imbottigliata come Premier Grand Cru Classé A, dato che a gennaio 2022 la tenuta ha annunciato di voler abbandonare la classificazione in futuro.

Produttore	Château Angélus
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	St. Emilion
Classificazione	AC
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2056
Vitigni	Merlot, Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	300661
Adatto a	Salumi, Selvaggina, Roastbeef, Lasagne, Formaggi stagionati, Cucina francese, Brasati, Manzo
Valutazioni	Robert Parker 96/100



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.

