



Château Angélys 2022

Château Angélys è riuscito a produrre un grande vino con l'annata 2022 e i critici discutono se sarà forse il più grande Angélys di tutti i tempi. Il vino si distingue per un notevole equilibrio sia nell'aroma che nella struttura. Gli aromi di frutta espressivi e quasi lussureggianti sono bilanciati da una grande freschezza, così come il tannino concentrato con un'elegante succosità.

Produttore	Château Angélys
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	St. Emilion
Classificazione	AC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2057
Vitigni	Merlot, Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	300672
Adatto a	Salumi, Selvaggina, Roastbeef, Lasagne, Formaggi stagionati, Cucina francese, Brasati, Manzo
Valutazioni	James Suckling 99/100 Falstaff 99/100 Robert Parker 98/100



Vinificazione

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

Terroir

Château Angélys 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.

