



Le Carillon d'Angélus 2022

Il colore è vivido, brillante e profondo. Il naso, preciso e intenso, sprigiona aromi di frutti rossi freschi e piccole bacche nere, esaltati da Cabernet Franc speziati, floreali e delicati. Al palato è lungo e preciso. Mantiene una grande freschezza grazie al pH dei Merlot, particolarmente ben gestito quest'anno. Il finale è lungo, preciso, teso e saporito.

Produttore	Château Angélus
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	St. Emilion
Classificazione	AOC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2037
Vitigni	Merlot, Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	246962
Adatto a	Tagli di carne pregiati, Funghi, Formaggi
Valutazioni	James Suckling 95/100 Robert Parker 93/100



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.

