



Château Angélus 2016

Il Cabernet Franc di classe mondiale rende Angélus un outsider straordinario. Non solo l'Angelus si è guadagnato da tempo un posto in vetta alla classifica dei vini di St-Emilion, ma ha ormai confermato più volte la sua posizione. Anche in questa fatidica annata, il risultato in fase di degustazione è semplicemente impressionante. La qualità unica di questo grande vino rivela un aroma incredibilmente ricco dei più diversi profumi. L'Angelus 2016 si presenta con una veste scura abbastanza consistente e con lacrime discretamente veloci. Nel calice sprigiona sentori di cassis, con un raffinato tocco di Aftereight e spezie asiatiche. Sono queste caratteristiche e qualità a rendere l'Angelus un vino tanto desiderabile per i suoi estimatori. Nonostante il prezzo sia notevolmente aumentato negli ultimi anni, non ha ancora raggiunto quello dello Cheval Blanc, ma a livello di qualità lo eguaglia da tempo.

Produttore	Château Angélus
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	St. Emilion
Annata	2016
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2061
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	300666
Valutazioni	Robert Parker 98/100 James Suckling 98/100



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.

