



Château Angélus 2018

Rubino scuro intenso con nucleo opaco, riflessi violacei e un delicato bordo luminoso. Lieve profumo di frutti a bacca scura con sottofondo di cardamomo, sentori di prugne mature, un tocco di fico e tabacco. Potente, ciliegie a polpa bianca mature, struttura vellutata e cioccolatosa, tannini di supporto ben presenti, ottima freschezza, con un finale lungo e un buon potenziale di invecchiamento. (Falstaff, En Primeur)

Produttore	Château Angélus
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	St. Emilion
Classificazione	AC
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2043
Vitigni	Merlot, Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	300668
Adatto a	Formaggi, Carne alla griglia, Tagli di carne pregiati, Salumi
Valutazioni	Falstaff 97/100 Robert Parker 97/100 James Suckling 95/100



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.

