

CHÂTEAU ANGELUS

2023

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

La robe est brillante, violine et particulièrement intense.

Les arômes et la typicité de ce millésime ont été préservés du ramassage à l'écoulage et le premier nez, éclatant de fleurs et de fruits noirs, se complexifie et s'étend sans fin à l'aération avec des notes de graphite et des nuances subtilement mentholées.

La bouche, à l'attaque franche et énergique, s'articule sur une trame épicee de Cabernet Franc, sur un bois superbement intégré, discrètement présent en soutien d'un vin déjà grand, et s'étend longuement, portée par une fraîcheur, une acidité et des tannins aériens qui caractérisent ce millésime tout en tension et d'une grande élégance.

Assemblage : 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

TASTING NOTES

Bright purple in colour and particularly intense.

The aromas and typical character of this vintage have been conserved from picking through to running off. The nose is bursting with flowers and black fruit to start, becoming more complex and broader with aeration leading to graphite notes and subtly mentholated nuances.

The palate, with its clean, energetic attack, is built on a framework of spicy Cabernet Franc and superbly integrated oak, discreetly present in support of a wine that is already great. The length on the palate is carried by the freshness, acidity and ethereal tannins that characterise this vintage, full of tension and great elegance.

Blend: 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

ANGELUS



Saint-Émilion Grand Cru

Superficie 32 hectares

Situation Coteau sud de Saint-Émilion, sur le fameux "pied de côte"

Sols Argilo-calcaire

Densité de plantation 6 500 à 8 500 pieds/ha en fonction des caractéristiques du sol

Encépagement 53 % Merlot,
46 % Cabernet Franc,
1 % Petit Verdot

Âge moyen des vignes 39 ans

Taille Respectueuse du flux de sève,
adaptée à la vigueur du cépage et à la pédologie

Vendanges Ramassage en fonction de la dégustation,
pour une condition de maturité optimale

Vinifications En cuves bois et inox pour les Merlots,
en cuves béton pour les Cabernets Francs
- Macération pré-fermentaire à 8°C sur certaines cuves en fonction des caractéristiques des raisins,
de 4 jours à une semaine
- Températures de fermentation alcoolique jusqu'à 28°C
- Macération post fermentaire à 28-30°C,
de 1 à 3 semaines

Entonnage Dès l'écoulage

Élevage 22 mois
- en barriques de chêne français neuves,
avec des grains fins et une chauffe moyenne
pour les Merlots et une partie des Cabernets Francs
- en foudres de 30 hl pour certains Cabernets Francs sélectionnés pour la subtilité particulièrement remarquable de leurs arômes

Surface totale du domaine

131 hectares
dont 62 hectares à Saint-Émilion

Vinificateur œnologue Hubert de Bouard de Laforest

