Wijnfiche

Château Angélus - G.C.C. | St. Emilion G.C.
Frankrijk (ST. EMILION) — 2021

Domein

Ch. L'Angelus

Dit domein is al sinds 7 generaties in het bezit van dezelfde familie. Dankzij de inzet van verschillende mensen werd dit domein in 1996 geclassificeerd als Premier Grand Cru Classé. De wijngaard bestaat uit een aaneengesloten gebied van 23,4 ha op klei-kalk en zand-kalk bodems. Aangeplant met Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc en Merlot die handmatig worden geoogst, waarvan de cabernet franc de trots en de ster is. Hier wordt elk jaar gestreefd naar een uitzonderlijk hoog niveau.

Vinificatie

Bij Angélus ligt de wijngaard in een natuurlijk amfitheater aan de voet van en op de zuidelijke helling van Saint-Émilion, waar de zomerse warmte wordt vastgehouden. Dit zorgt voor een vroegere en betere rijping van hun trots: de Cabernet Franc. De bodem wordt door de helling op natuurlijke wijze gedraineerd. De goede verhouding tussen kalksteen en klei (tussen 8 en 20%) zorgt voor een regelmatige aanvoer van water en mineralen. De onderstammen zijn ideaal aangepast aan het terroir en de druivenrassen zijn verdeeld volgens de bodem: merlot op de helling (meer kleihoudend) en een groot aandeel cabernet franc (46% van de aanplant) op de klei-kalkbodems aan de voet van de helling.
De oogst gebeurt manueel en wordt gevolgd door een zorgvuldige dubbele selectie (optisch machinaal en met de hand). Een koude maceratie gaat vooraf aan de fermentatie. De wijn reist zonder hulp van pompen maar met behulp van de zwaartekracht doorheen het proces. De rijping is in nieuwe Franse eik: barrique en foudres.

Smaak

Concentratie, gulheid en harmonie zijn kenmerkend voor deze wijn. In aroma weelderig fruit en delicaat gegrild, nobel hout, samen een intens boeket. In de mond vol en zacht: een perfecte balans tussen kracht, materie, milde tannines en elegante frisheid, wat zorgt voor een puur en verfijnd geheel.

Gerechten

Vlees - rood | Lamsvlees

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Cabernet Franc (60%), Merlot (40%)
Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis
Te bewaren (jaren): + 7-10
Serveertemperatuur: 17 °C
Smaakprofiel: Soepel sappig

