Wijnfiche

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

Domaine

Ch. L'Angelus

Ce domaine est dans les mains de la même famille depuis sept générations. Grâce à l'engagement de plusieurs personnes, il a été classé Premier Grand Cru Classé en 1996. Le vignoble s'étend sur une surface d'un seul tenant de 23,4 hectares, sur des sols argilo-calcaires et sablo-calcaires. Il est planté de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot, vendangés à la main, le Cabernet Franc étant la fierté et la star du domaine. Chaque année, l'objectif est d'atteindre un niveau exceptionnellement élevé.

Vinification

Chez Angélus, le vignoble est situé dans un amphithéâtre naturel au pied et sur le versant sud de Saint-Émilion, où la chaleur estivale est retenue. Cela permet une maturation plus précoce et optimale de leur fierté : le Cabernet Franc. Le sol est naturellement drainé par la pente. La bonne proportion entre calcaire et argile (entre 8 et 20 %) assure une alimentation régulière en eau et en minéraux. Les porte-greffes sont parfaitement adaptés au terroir et les cépages sont répartis selon les sols : le merlot sur la côte (plus argileuse) et une forte proportion de cabernet franc (46 % de l'encépagement) sur les sols argilo-calcaires du pied de côte.

Les vendanges sont réalisées manuellement et suivies d'une double sélection rigoureuse (optique et manuelle). Une macération à froid précède la fermentation. Le vin circule sans pompage, uniquement par gravité tout au long du processus. L'élevage se fait en chêne français neuf : barriques et foudres.

Dégustation

Concentration, générosité et harmonie caractérisent ce vin. Au nez, des fruits opulents et des notes délicatement grillées, issues d'un bois noble, composent un bouquet intense. En bouche, il est ample et soyeux : un équilibre parfait entre puissance, matière, tanins fondus et fraîcheur élégante, offrant un ensemble pur et raffiné.

Mets adaptées

Viande - rouge | Agneau

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Cabernet Franc (60%), Merlot (40%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 17 °C
Profil de goût: Souple et juteux

