



CHÂTEAU ANGELUS

2022

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION DU MILLÉSIME 2022

La robe est vive, profonde, dense, couleur violine, le disque est pourpre, tirant vers le violet foncé. Les arômes ont été préservés tout au long de la vinification et s'étendent sur une vaste palette de fruits noirs frais, un côté floral intense rappelant la violette.

La bouche – suave, juteuse, mais aussi délicate et précise – est marquée par la grande fraîcheur et la verticalité du Cabernet Franc.

Le bois déjà très intégré s'efface au bénéfice d'un fruit mûr, craquant et sapide. La finale longue et épicée, tramée sur des tanins serrés et soyeux, s'étire longuement et semble ne jamais devoir s'arrêter.

Ce millésime riche d'une grande salinité, complexe, tout en tension et fraîcheur révèle la capacité hors-normes des terroirs d'Angelus à s'adapter à l'adversité climatique.

Assemblage 2022 : 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

TASTING NOTES FOR THE 2022 VINTAGE

The wine exhibits a lively, deep, dense, dark purple colour. The aromas were carefully preserved throughout the vinification process and display a vast array of fresh black fruits and an intensely floral side reminiscent of violets.

Smooth and juicy but also delicate and precise on the palate, the 2022 reveals the hallmark freshness and verticality of the Cabernet Franc.

The oak is already well-integrated, allowing crisp, flavoursome ripe fruit to come to the fore. A long and spicy finish, underpinned by silky, tight-knit tannins. The wine's flavours linger long in the mouth, seemingly never wanting to end.

This vintage is rich in salinity and complex and has great tension and freshness. It shows the immense capacity of the Angelus terroirs to adapt to climate adversity.

2022 blend: 60% Merlot, 40% Cabernet Franc



Saint-Émilion Grand Cru

<i>Superficie</i>	30 hectares
<i>Situation</i>	Coteau sud de Saint-Émilion, sur le fameux "pied de côte"
<i>Sols</i>	Argilo-calcaire
<i>Densité de plantation</i>	6 500 à 8 500 pieds/ha en fonction des caractéristiques du sol
<i>Encépagement</i>	53 % Merlot, 46 % Cabernet Franc, 1 % Petit Verdot
<i>Âge moyen des vignes</i>	39 ans
<i>Taille</i>	Respectueuse du flux de sève, adaptée à la vigueur du cépage et à la pédologie
<i>Vendanges</i>	Ramassage en fonction de la dégustation, pour une condition de maturité optimale
<i>Vinifications</i>	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
<i>Entonnage</i>	Dès l'écoulage
<i>Élevage</i>	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 30hl pour certains Cabernets Francs sélectionnés pour la subtilité particulièrement remarquable de leurs arômes.
<i>Surface totale du domaine</i>	85 hectares dont 55 hectares à Saint-Émilion
<i>Vinificateur œnologue</i>	Hubert de Bouïard de Laforest



Saint-Émilion Grand Cru

<i>Surface area</i>	30 hectares (66 acres)
<i>Location</i>	South-facing slope of Saint-Émilion, on the famous "foot of the slope"
<i>Soils</i>	Clay-limestone
<i>Density of plantation</i>	6,500 to 8,500 vines per hectare depending on the soil characteristics
<i>Grape composition</i>	53% Merlot, 46% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
<i>Average age of the vines</i>	39 years
<i>Pruning</i>	Respectful of the flow of the sap, adapted to the vigour of the grape variety and to the soil-type
<i>Harvesting</i>	Picking date according to berry sampling for optimal ripeness
<i>Vinifications</i>	In oak and stainless steel vats for the Merlot, in concrete vats for the Cabernet Franc - A cold soak at 8°C for some vats, depending on the characteristics of the grapes, for 4 days to one week - Temperature of alcoholic fermentation up to 28°C - Post-fermentation maceration at 28 to 30°C, for 1 to 3 weeks
<i>Barrel-filling</i>	As the wine is run off the skin
<i>Ageing</i>	22 months - in new fine-grain French oak barrels with medium char for the Merlot and a part for the Cabernet Franc, - in 30hl foudres for some of the Cabernet Franc, selected for the especially subtle character of its aromas.
<i>Totale surface area</i>	85 ha (210 acres), including 55 hectares in Saint-Émilion
<i>Winemaker and Oenologist</i>	Hubert de Bouïard de Laforest