

CHÂTEAU ANGELUS

2025

*Saint-Émilion Grand Cru*

---



À l'hiver doux, artisan d'un débourrement précoce et entrecoupé de gelées régulant naturellement les ravageurs printaniers, succède un printemps qui portait déjà les promesses d'un grand millésime, frais et ensoleillé, ponctué de quelques ondées assurant une alimentation parfaite de la vigne.

Puis vient l'été, dans lequel la vigne, cette plante aux ressources insoupçonnées, dévoile encore de nouvelles aptitudes. Quelques ondées assurent le maintien d'une juste nutrition hydrique de la plante. Deux vagues de chaleur ralentissent son métabolisme, assurant des alcools modérés et des baies de petite taille aux peaux riches, annonciatrices d'un très grand millésime.

Ce millésime, quasiment inédit à Bordeaux de par sa climatologie et son style tant affirmé, est la juste rencontre d'un cadeau de la nature et des aspirations idéales du vigneron.

Les peaux, aux teintes violines d'une profondeur infinie, façonnent un nez complexe, aromatique et racé : une myriade de fleurs, d'épices et de fruits noirs croquants, signature si caractéristique des très grands Cabernets Francs.

Les tannins, suaves et opulents, au toucher de cachemire, soutenus par l'énergie des Merlots si typique du millésime, offrent à la bouche une attaque franche, une onctuosité de velours et une finale aux allures d'éternité.

ASSEMBLAGE 50% Merlot, 50% Cabernet Franc

VENDANGES du 10 septembre au 20 septembre