

Technische Fiche

CARILLON D'ANGELUS

SPECIFICATIES

Kleur: Rood, Enorm intens purper, bijna inkt.
Neus: Complex & rijk aan fruit (zwarte kers).
Mond:

SOMMELIERTIPS

Carillon d'Angélus is de tweede wijn van Château Angélus, onlangs gepromoveerd tot de top van zijn appellatie naast de kastelen Ausone & Cheval Blanc. Geboren in 1987, vertegenwoordigt deze wijn ongeveer 20% van de productie van het pand en is het resultaat van een mix van twee cabernets, de frank en de sauvignon, altijd met minstens de helft merlot, de koning van Saint-Emilion. De wijnstokken van deze cuvee krijgen dezelfde zorg als die van Château Angélus en de oogst is handmatig en vervolgens zorgvuldig gesorteerd, voor vinificatie in thermisch gereguleerde roestvrijstalen vaten en voor 12 tot 14 maanden rijping in nieuwe vaten en een wijn. Het resultaat is een tweede klasse wijn, met een elegante eike, een gastronomische mond, zijdeachtige tannines, lengte, frisheid en alle knowhow van een van de meest bekende namen. Sneller om te drinken dan zijn oudere, hij kan echter vele jaren in uw kelder verblijven. Een soepele en ronde wijn, alles in zoetheid.

DRUIF

70 % Merlot, 25 % Cabernet Franc & 5 % Cabernet Sauvignon

HERKOMST

Frankrijk

WIJNSTREEK

Bordeaux - Saint-Émilion

CLASSIFICATIE

AOP Saint-Émilion Grand Cru

ALCOHOL PERCENTAGE

13,0 %



Douze
wines