

LE CARILLON D'ANGÉLUS



2014

Saint-Emilion Grand Cru
2^{ème} vin du Château Angélus

Au nez, un grillé discret qui s'intègre bien aux notes de fruits mûrs.
En bouche, après une attaque souple, une évolution suave s'appuyant sur une structure de petits tannins serrés. Belle longueur où on retrouve les fruits frais.

On the nose, a very subtle toasted hint blends well with scents of ripe fruit. On the palate, the first taste is supple, with smooth development sustained by a structure of tightly-knit tannins. Superbly long on a taste of fresh fruit.

*Sols / Soils: argilo-calcaire sur la partie haute,
Argilo-sablo-calcaire sur le pied de côte.*

Exposition / Position : côte Sud

Encépagement / Grape varieties:

50 % Merlot,

47 % Cabernet Franc,

3 % Cabernet Sauvignon

Vendanges / Harvests : du 3 au 22 octobre

Assemblage/ Blend: 70 % Merlot, 30 % Cabernet Franc

Famille de Böüard de Laforest – 33330 Saint-Emilion
Tel. (33) 05 57 24 71 39 – Fax. (33) 05 57 24 68 56
www.chateau-angelus.com - chateau-angelus@chateau-angelus.com