



CARILLON ANGÉLUS

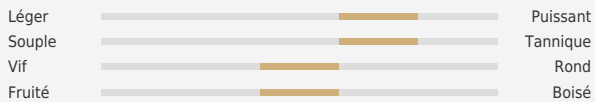
PRODUIT

Carillon d'Angélus, second vin de Château Angélus à Saint-Émilion, se distingue par ses arômes élégants de petits fruits rouges et noirs, son profil épicé raffiné et sa structure soyeuse aux tannins précis, soutenue par une longue finale savoureuse.

Le millésime 2018 reçoit 94-95/100 de James Suckling, reconnu pour son centre de fruits noirs serré, chocolaté et légèrement noisetté, tandis que Wine Advocate lui accorde 92-94/100 pour sa profondeur fruitée, ses nuances de sous-bois et sa fraîcheur minérale.

Le millésime 2022, quant à lui, est salué par Parker (94) et James Suckling (95) pour son élégance, sa texture ronde, sa fraîcheur affirmée et sa longue finale terrienne.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,0%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot



NOTATIONS

Robert Parker et James Suckling : 93/100 et 94/100