



ACQUISTATO IL .....

Château Angelus 1er grand cru classé "A" 2018

2018

## L'eccellenza di Bordeaux



*Svinando*

Situato nel rinomato comprensorio di Saint-Émilion, Château Angélus rappresenta un'eccellenza nel panorama dei vini bordolesi. Questo Premier Grand Cru Classé "A" nasce da uve provenienti da vigneti che si estendono su 35 ettari, caratterizzati da un terreno argilloso-calcareo con una ricca presenza di ghaia. Questa fortunata combinazione, tipica per la regione, unita a un clima influenzato dalla vicinanza della Dordogna, crea un terroir eccezionale, perfetto per la maturazione di uve Merlot e Cabernet Franc con caratteristiche uniche. Sapiente blend con una maggioranza di Merlot, nei vigneti piante con un'età fino a 80 anni. La filosofia produttiva, orientata al rispetto dell'ambiente e della qualità, si basa su principi biologici certificati. La vendemmia è manuale, con un'accurata selezione dei grappoli migliori. Le fermentazioni si svolgono in acciaio e cemento, preservando la freschezza e la purezza del frutto. L'affinamento, poi, avviene in barrique di rovere nuove per circa 22 mesi. Versando Château Angélus nel calice, si scopre un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino intenso, con riflessi granati. Al naso, frutti neri maturi, mora, ribes nero, accompagnati da note speziate, cenni di liquirizia e tabacco dolce. In bocca, invece, la dolcezza iniziale viene ben bilanciata da una trama tannica raffinata ed elegante. Il lungo finale, regala un bel retrogusto di frutta matura e spezie nobili.

Situato nella rinomata denominazione di Saint-Émilion, Château Angélus è riconosciuto come uno dei più illustri cru classé. Una piccola stella del panorama vinicolo di Bordeaux. Fondata da Hubert de Bouärd e Jean-Bernard Grenié, questa azienda si trova a poca distanza da Saint-Émilion, un incantevole borgo medievale dichiarato Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO, è situato sulla riva destra della Gironda. I vitigni tipici della zona includono il Merlot, che dona morbidezza e rotondità, e il Cabernet Franc, che aggiunge ai blend struttura e eleganza. La produzione presso lo Château Angélus riflette un impegno costante per l'eccellenza. Dalla cura delle vigne alla vinificazione fino all'invecchiamento, ogni passo del processo è guidato da una dedizione assoluta alla qualità.

### La Vigna

**Terreno** argilloso calcareo, sabbioso-calcareo

**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Bordeaux

**Uve** 65% Merlot, 35% Cabernet Franc

**Gradazione** 14,5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** da invecchiamento

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Le fermentazioni avvengono in contenitori cilindrici d'acciaio e in tini conici rovesciati di cemento e le pressature sono delicate, per ottenere una estrazione dei polifenoli tutta giocata sulla raffinatezza. I travasi sono effettuati per gravità. L'assemblaggio finale prevede l'unione del 65% di Merlot al 35% di Cabernet Franc, prodotto con uve provenienti da vecchissimi vigneti che contano fino ad 80 anni di età. La massa totale del vino riposa in barrique di rovere francese, per la totalità nuove, lungo un periodo di 22 mesi.

### Sensazioni

Il vino sfoggia un colore intenso. Al naso colpisce con la sua purea aromaticità, esalando gustose note di frutti neri. In bocca rivela una leggera dolcezza che viene bilanciata da una tensione piacevole e piena di eleganza che evidenzia la struttura raffinata e vellutata dei tannini. Il finale è lungo e persistente con note di frutta e spezie, sostenute dall'elegante Cabernet Franc. Con il proprio profilo organolettico, Château Angélus 2018 si presta al confronto con annate che hanno scritto la storia di Bordeaux, come la 2000, la 2005 o la 2010. Annata eccezionale, Château Angélus 2018 ha tutte le qualità per superare gli altri vini negli anni a venire. Le uve Merlot sono molto fresche, mentre sono state selezionate uve Cabernet Franc molto vecchie provenienti dai migliori terreni argillo-calcarei.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.