

# ANGELUS



## 2016 - LE RAYONNANT

Trois mois d'été sans eau : de mémoire de vigneron on n'avait jamais vu ça ! Cette climatologie surprenante, ces conditions incroyables associées aux terroirs d'Angelus nous ont offert un millésime grand, imprévisible, inattendu.

Les vendanges, paisibles et à la carte, se sont déroulées du 4 au 21 octobre.

Des macérations longues nous ont permis d'extraire les tannins des pépins très mûrs cette année. Ces tannins ont une structure élégante, stable et de très longue garde.

Comme nous nous y attendions, les merlots offrent une couleur extrêmement profonde, leur richesse en alcool est parfaitement intégrée. Ce sont le fruit, la fraîcheur, la race et l'élégance qui dominent.

Les cabernets francs, leur croquant, nous nous en doutions lors de la récolte, magnifient ce très grand millésime d'Angelus et nous subjuguent par leur niveau de qualité : un touché de tannins cachemire, une grande suavité, des notes d'épices. Ils rivalisent d'élégance avec les merlots.

2016 est un millésime rayonnant, à l'image de cet incroyable été qui a façonné son identité et décidé de son destin.

---

Vendanges : 4 au 21 octobre

Assemblage : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc



Famille de Bouïard de Laforest - 33330 Saint-Emilion  
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - [www.angelus.com](http://www.angelus.com) - [angelus@angelus.com](mailto:angelus@angelus.com)