



Le Carillon d'Angélys 2018

CHF 120.00 | 10 cl = CHF 16.00

Le second vin de Château Angélys. Un nez de cerise noire, de réglisse claire, et des tannins extrêmement soyeux. En bouche, une grande fraîcheur et une merveilleuse minéralité salée, long et incroyablement frais, presque aussi affuté qu'une lame de rasoir. Par sa fraîcheur et sa légèreté, il adopte un style radicalement différent des autres angélys, mais aussi des saint-émilion. Le Carillon n'est toutefois que le prélude à un léger changement de style, que nous retrouvons aussi de façon très similaire dans le premier vin d'Angélys, également porté par une fraîcheur stylée en 2018 et qui explore discrètement de nouvelles voies. Sa minéralité et son acidité considérables semblent presque un peu vertes, ou paraissent du moins un brin agressives pour le moment. C'est assurément un vin très intéressant dans sa catégorie, mais pas un très grand vin.

Producteur	Château Angélys
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Émilion
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2038
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	246968
Accord mets et vins	Fromage, Grillades, Plats mijotés



Vinification

Élevage en barriques françaises pendant 24 mois.

Terroir

Le domaine Château Angélys se trouve dans la vallée du Mazerat. Ses vignobles sont situés sur les coteaux inférieurs argilo-calcaires ou argilo-sableux avec une excellente orientation sud.





Histoire

Pour la première fois pour ce millésime 2018, des parcelles ont été spécialement réservées au Carillon, qui ne reposent pas sur le premier vin d'Angélus ni sur les jeunes ceps du troisième vin du domaine. Les parcelles ont une part élevée de merlot et se trouvent en dehors des zones classées. Ainsi, le Carillon est désormais vraiment un vin indépendant doté de ses propres vignobles. En conséquence, les ceps ne sont pas très vieux et le vin possède un caractère tout à fait différent, mais définitivement intéressant.

