



Château Angélys 2015

À Angélys, le vignoble est situé dans un amphithéâtre naturel sur la côte sud et au pied de Saint-Émilion, qui concentre les températures chaudes en été et augmente la précocité. L'Angélys se présente avec une couleur dense allant du pourpre au rouge foncé et dégage dans le verre un parfum de fruits noirs comme la cerise, le cassis et la figue. En bouche, il est épicé avec des accents de poivre noir et une finale équilibrée et persistante. Un Angélys magnifiquement réussi.

Producteur	Château Angélys
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Millésime	2015
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2050
Cépages	Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	300665
Avis	Robert Parker 97/100 James Suckling 97/100

