



## Château Angélys 2018

Robe grenat très sombre, cSur opaque, reflets violines, frange légèrement plus claire. Des baies sombres délicatement soutenues par de la cardamome, des nuances de prune mûre, une pointe de figue et un soupçon de tabac. Du bigarreau mûr puissant, une texture chocolatée soyeuse et des tannins présents et porteurs rehaussés par une belle fraîcheur. Persistant, ce vin possède de la longueur et présente un potentiel de développement certain. (Falstaff, dégustation primeurs)

Producteur	Château Angélys
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2043
Cépages	Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	300668
Accord mets et vins	Fromage, Grillades, Plats de poisson raffinés, Charcuterie
Avis	Falstaff 97/100 Robert Parker 97/100 James Suckling 95/100



Vinification  
Elevage en barrique.

