



Le Carillon d'Angélu 2018

Il secondo vino di Château Angélu. Al naso sprigiona aromi di ciliegie nere, lieve liquirizia e tannini estremamente setosi. Al palato rivela una grande freschezza e una mineralità dall'eccezionale sapidità, lunga ed estremamente fresca, quasi tagliente. Lo stile si discosta del tutto dall'Angelus come conosciuto finora, rappresentando una novità anche per St-Emilion in termini di freschezza e leggerezza. Ma il Carillon è solo foriero di un leggero cambiamento di stile, che ritroviamo in modo molto simile anche nel primo vino Angelus, a sua volta caratterizzato nel 2018 da una freschezza elegante e da un'aria di novità. L'enorme mineralità e acidità, che danno quasi una sensazione acerba, risultano per il momento un po' aggressive. Questa tendenza è già molto interessante, ma di certo non sfocia in un grande vino.

Produttore	Château Angélu
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	St. Emilion
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2038
Vitigni	Merlot, Cabernet Sauvignon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	246968
Adatto a	Formaggi, Carne alla griglia, Brasati



Vinificazione

Affinamento di 24 mesi in barrique francesi.

Terroir

Le domaine Château Angélu 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.





Storia

Per la prima volta e soprattutto per il Carillon, nell'annata 2018 si riscontrano trame molto particolari, assenti nel primo vino Angelus e nel terzo vino dalle giovani viti di Angelus. Le parcelle hanno un alto contenuto di Merlot e si trovano al di fuori delle zone classificate. Il Carillon è diventato così un vino davvero indipendente dai propri vigneti. Di conseguenza, anche le viti non sono così antiche e l'intero carattere del vino è diverso, ma in ogni caso emozionante.

