

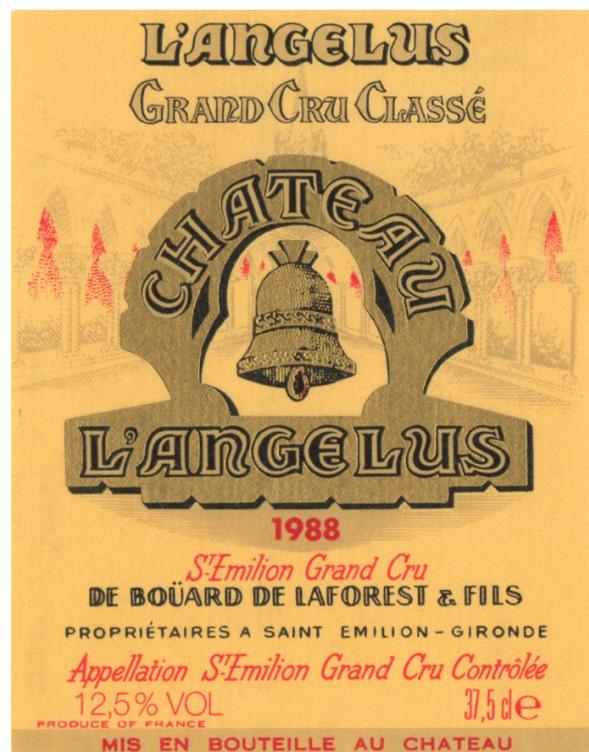
ANGELUS



1988

Tras un invierno y una primavera húmedos, el mes de septiembre fue particularmente seco, lo que favoreció la concentración de los taninos y el color. Los hollejos de las uvas fueron muy gruesos. Los vinos son de un color profundo, aliando el carácter y la finura con una estructura tánica muy precisa.

Tiempo de guarda : 2030



Famille de Bouïard de Laforest - 33330 Saint-Emilion
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - www.angelus.com - angelus@angelus.com

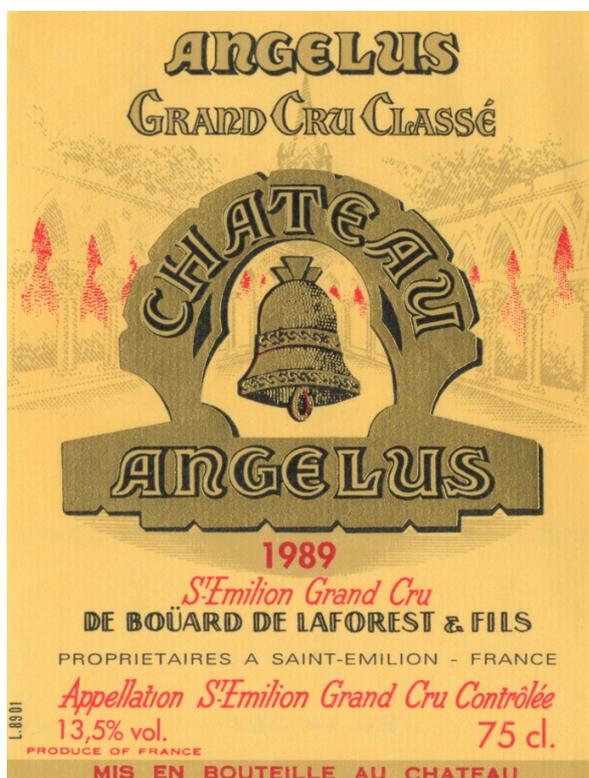
ANGELUS



1989

Esta cosecha estuvo marcada por una gran precocidad, una riqueza y una madurez excepcionales. La vendimia tuvo lugar con más de tres semanas de antelación sobre la media. Los vinos tienen un color intenso y la nariz ofrece una paleta aromática impresionante con notas especiadas, de tabaco y regaliz. El vino es opulento y rico, resultado de una combinación perfecta entre la potencia y el equilibrio.

Tiempo de guarda : 2035



Famille de Bouïard de Laforest - 33330 Saint-Emilion
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - www.angelus.com - angelus@angelus.com

ANGELUS

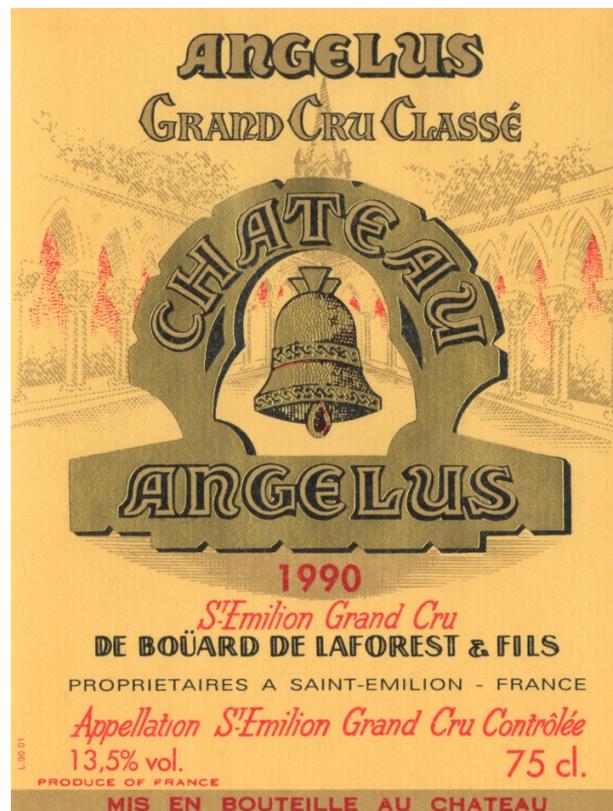


1990

El magnífico tiempo de septiembre permitió vendimiar cada parcela en el mejor momento. Las uvas muy concentradas en azúcares y en componentes fenólicos dieron unos vinos opulentos y exuberantes. La nariz desarrolla aromas de mora y casis con notas ahumadas.

La boca es rica, amplia y generosa. El final es largo y armonioso.

Tiempo de guarda : 2035



Famille de Bouïard de Laforest - 33330 Saint-Emilion
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - www.angelus.com - angelus@angelus.com

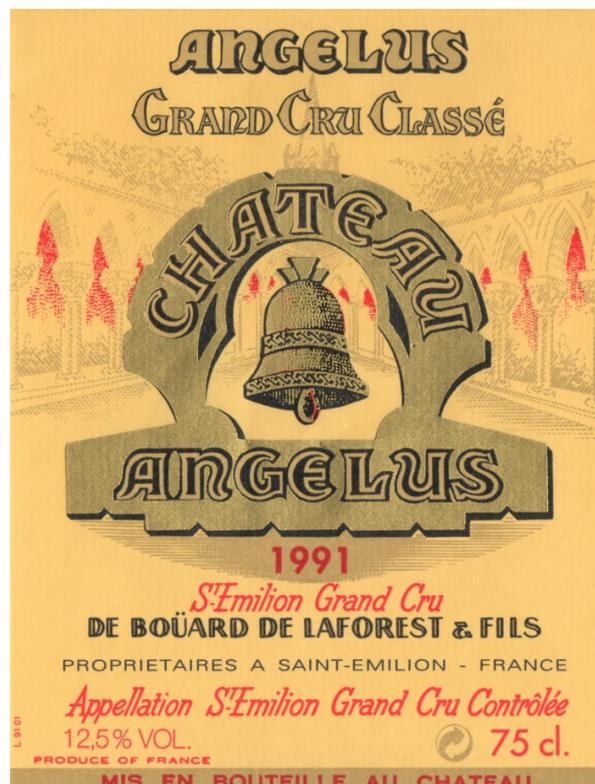
ANGELUS



1991

Las fuertes heladas del mes de abril tuvieron como consecuencia una cosecha tardía y muy escasa. Los vinos, de un bello color, presentan una nariz compleja de frutas maduras y café, mezcladas con notas de sotobosque. La estructura es flexible a la par que plena y elegante.

Tiempo de guarda : 2020



Famille de Bouïard de Laforest - 33330 Saint-Emilion
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - www.angelus.com - angelus@angelus.com

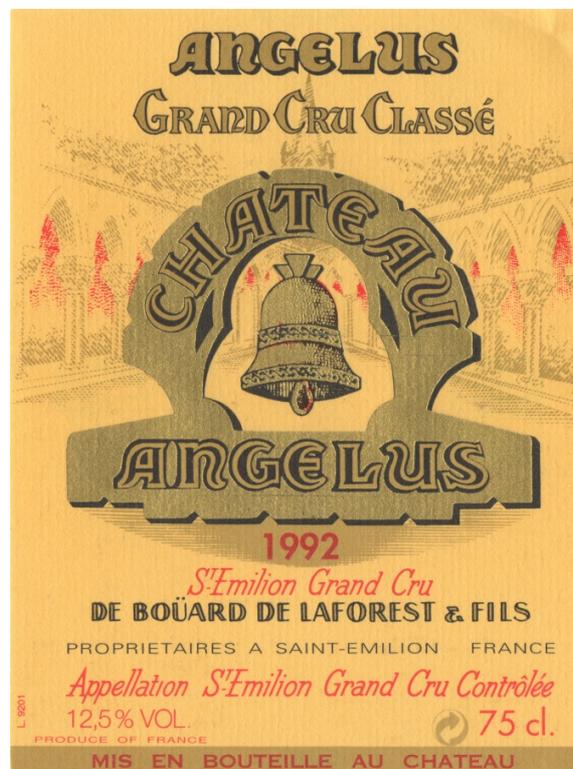
ANGELUS



1992

Esta cosecha tuvo una dimensión muy especial en Angélu: gracias a los intensos tratamientos aportados al viñedo y a pesar de una climatología difícil, se vendimiaron unas uvas muy maduras y perfectamente sanas. La capa de los vinos es de color tinta, la nariz compleja recuerda las frutas negras, el regaliz, el tabaco con notas de sotobosque. La boca es muy armoniosa, amplia, aterciopelada, termina en una trama de taninos densos, perfectamente maduros y bien integrados, consiguiendo un equilibrio que seducirá en la degustación.

Tiempo de guarda : 2020



Famille de Bouïard de Laforest - 33330 Saint-Emilion
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - www.angelus.com - angelus@angelus.com

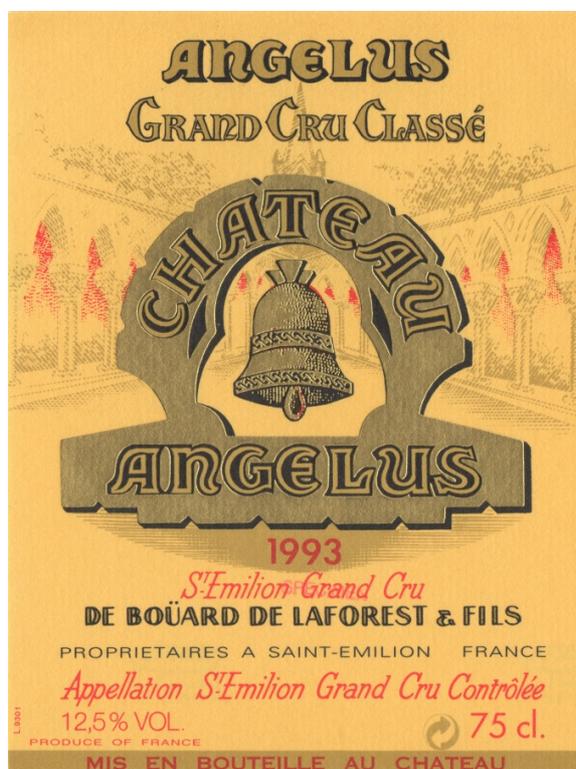
ANGELUS



1993

El mes de agosto cálido y soleado permitió, en las situaciones más precoces y gracias a un trabajo minucioso de aclareo y deshoje, la obtención de unas uvas de muy buena calidad. La selección, tanto en la viña como en la bodega, aumentó el porcentaje de Merlots en el gran vino (aproximadamente el 60 %). El color es intenso y profundo, los aromas de casis, arándano y moras se mezclan con la complejidad de las frutas confitadas. La boca es rica, amplia, los taninos están bien constituidos y permanecen sedosos y delicados. El final es largo, persistente, desarrollándose en notas ahumadas y de cuero.

Tiempo de guarda : 2025



Famille de Bouïard de Leforest - 33330 Saint-Emilion
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - www.angelus.com - angelus@angelus.com

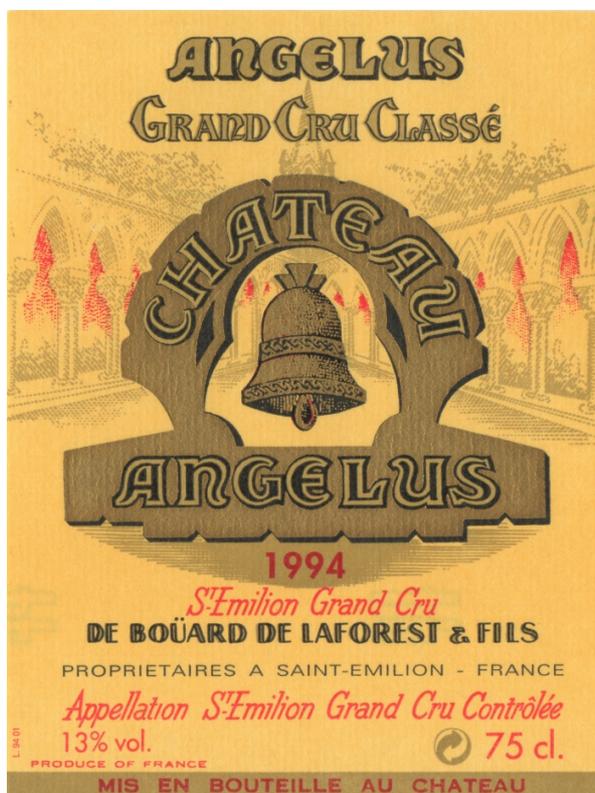
ANGELUS



1994

Tras un magnífico verano, la vendimia se desarrolló durante un mes de septiembre algo irregular. La gran calidad de las uvas permitió obtener un vino con gran potencial de guarda, con una apariencia muy clásica. De un negro intenso, el vino desarrolla aromas de frutas negras combinadas con notas de cacao. La riqueza y la densidad dominan en la mitad de la degustación. El final es complejo y firme, aporta una gran frescura y una larga persistencia a esta cosecha muy típica de Saint-Emilion.

Tiempo de guarda : 2025



Famille de Bouïard de Lafortest - 33330 Saint-Emilion
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - www.angelus.com - angelus@angelus.com

ANGELUS

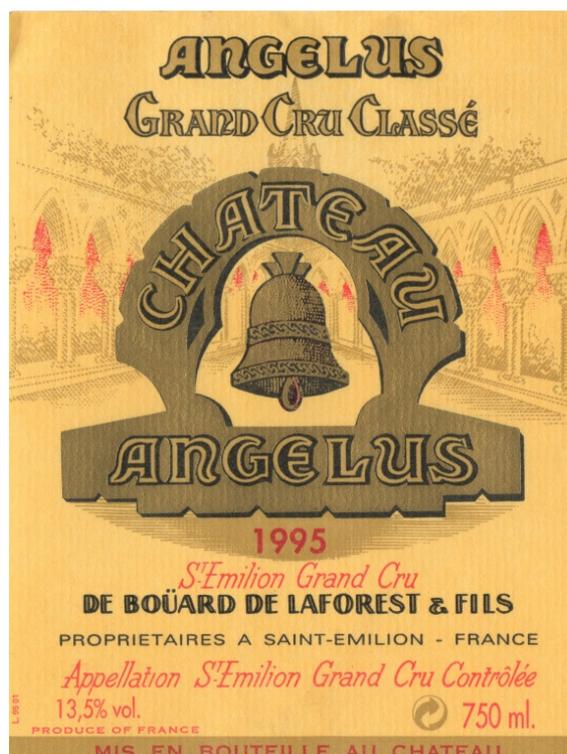


1995 - « L'HARMONIE »

Gracias a una climatología favorable y a unos rendimientos controlados, las uvas llegaron a una buena madurez y a un equilibrio óptimo. Los vinos tienen mucho color, son casi opacos. Las primeras sensaciones aromáticas evocan la ciruela confitada, la mermelada de moras, las especias y el cedro. La importante presencia de Cabernets Francs aporta taninos mentolados, llenos de frescura, elegancia y complejidad. Los vinos son sedosos, amplios. El final es armonioso, untuoso, prolongándose durante largos minutos, recordando que esta cosecha tendrá un gran potencial de guarda.

Vendimia : del 15 al 27 de septiembre
Ensamblaje : 50 % Merlot, 50 % Cabernet Franc

Tiempo de guarda : 2030



Famille de Bouïard de Laforest - 33330 Saint-Emilion
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - www.angelus.com - angelus@angelus.com

ANGELUS

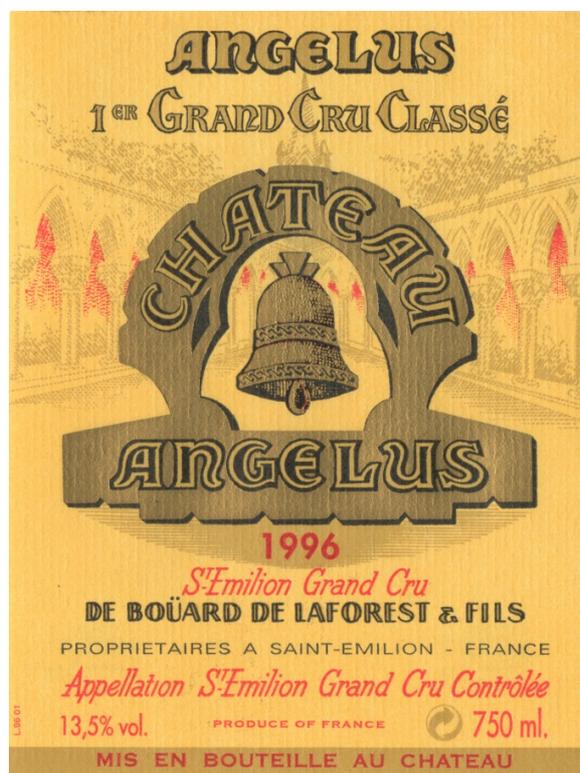


1996 - « LA GRANDEUR DU CABERNET FRANC »

Un año climatológico bastante irregular, tan pronto cálido como fresco, alternando periodos húmedos y secos. Los Merlots fueron ricos y sutiles, los Cabernets Francs presentaron una densidad y un afrutado excepcional. Los vinos, de colores intensos, desarrollan aromas de licor de casis y cuero. La boca es densa, potente, con una estructura precisa. Esta cosecha alcanza la complejidad de las grandes añadas clásicas.

Vendimia : del 24 de septiembre al 4 de octubre
Ensamblaje : 45 % Merlot, 55 % Cabernet Franc

Tiempo de guarda : 2030



Famille de Bouïard de Laforest - 33330 Saint-Emilion
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - www.angelus.com - angelus@angelus.com

ANGELUS

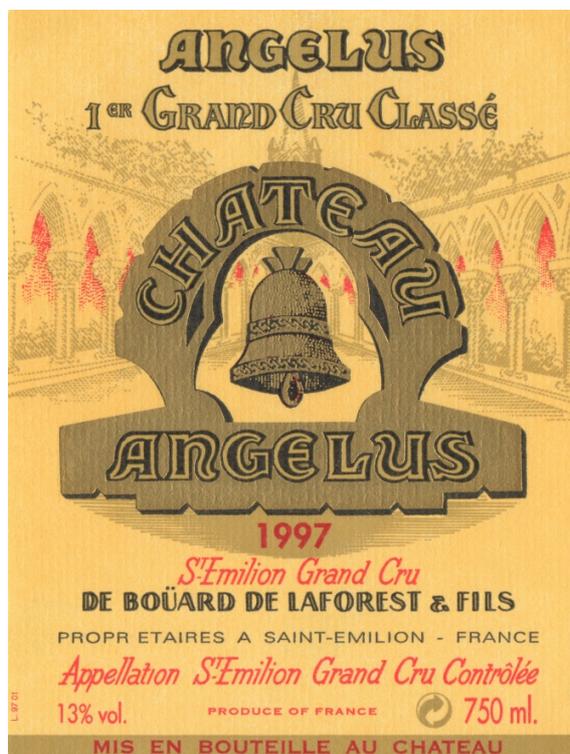


1997 - « LA GOURMANDISE »

Un periodo de frío en el importante momento de la floración y un envero muy prolongado se tradujeron en una selección muy estricta en el viñedo, disminuyendo así unos rendimientos ya de por sí habitualmente bajos. El trabajo efectuado permitió vendimiar las uvas que presentaban la mejor madurez. Esta cosecha se caracteriza por notas de cuero, tabaco y ciruela confitada. La boca es sedosa y elegante. El final es muy armonioso.

Vendimia : del 15 al 27 de septiembre
Ensamblaje : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc

Tiempo de guarda : 2020



Famille de Bouïard de Laforest - 33330 Saint-Emilion
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - www.angelus.com - angelus@angelus.com

ANGELUS

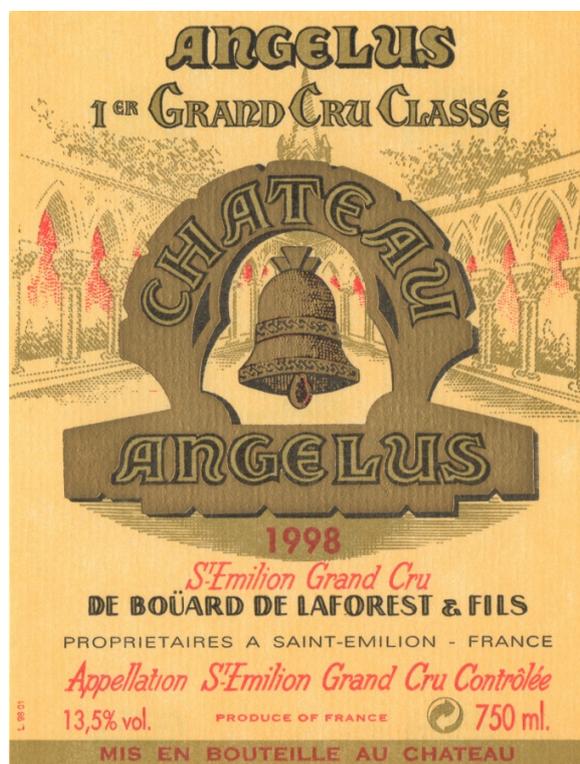


1998 - « LA SUBTILITÉ »

El mes de agosto, particularmente bueno, permitió obtener una maduración muy homogénea, con uvas muy ricas y perfectamente sanas. Los vinos son muy oscuros con una amplia gama aromática: las frutas como la ciruela y la mora se combinan con notas de café, chocolate, un ligero ahumado y la frescura del regaliz. La boca ofrece una gran intensidad con la calidad y la precisión de los taninos de las grandes cosechas.

Vendimia : del 28 de septiembre al 4 de octubre
Ensamblaje : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc

Tiempo de guarda : 2025 - 2030



Famille de Bouïard de Laforest - 33330 Saint-Emilion
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - www.angelus.com - angelus@angelus.com

ANGELUS

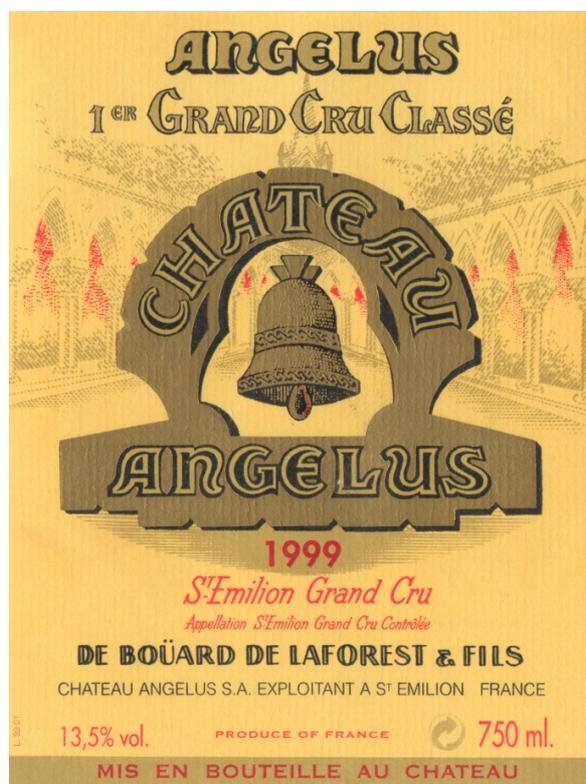


1999 - « L'INESPÉRÉ »

Procedentes de antiguas viñas de Merlot y de parcelas de Cabernet Franc seleccionadas, los vinos presentan una hermosa capa, de un púrpura oscuro profundo. La nariz es expresiva y ofrece aromas de chocolate, ciruelas y guindas. En boca, el ataque es redondo y aterciopelado, el vino es denso, con un bonito y discreto amaderado y unos taninos muy sedosos. El final es elegante.

Vendimia : del 6 de septiembre al 16 de octubre
Ensamblaje : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc

Tiempo de guarda : 2020 - 2025



Famille de Bouïard de Laforest - 33330 Saint-Emilion
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - www.angelus.com - angelus@angelus.com

ANGELUS

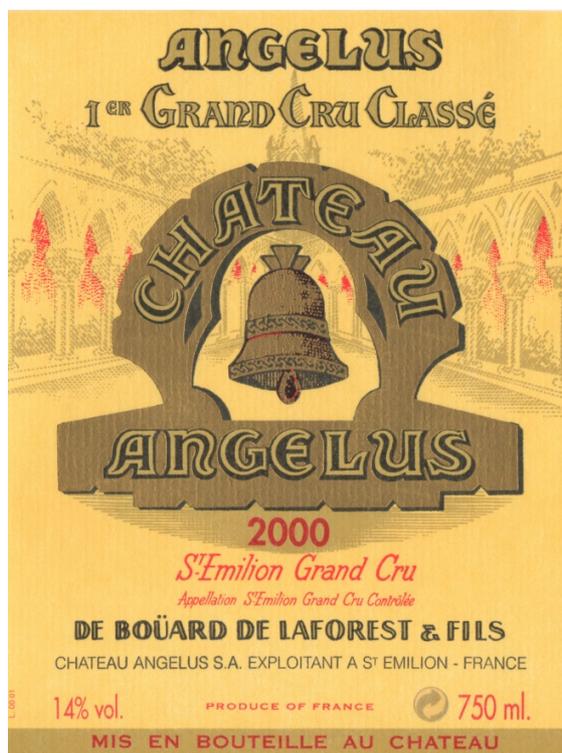


2000 - « L'ÉQUILIBRE »

Los Merlots, deslumbrantes de frutas, untuosidad y equilibrio se ensamblaron con Cabernets Francs en ligera sobremadurez. Los vinos presentan una capa púrpura negra y ofrecen aromas de mora, ciruela y casis con delicadas notas ahumadas y de regaliz. La boca es amplia, con una excepcional concentración y una magnífica estructura tánica; el equilibrio entre la riqueza y la acidez aporta una gran frescura. Vinos con un gran potencial de guarda.

Vendimia : del 14 al 27 de septembre
Ensamblaje : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc

Tiempo de guarda : 2035 - 2045



Famille de Bouïard de Laforest - 33330 Saint-Emilion
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - www.angelus.com - angelus@angelus.com

ANGELUS

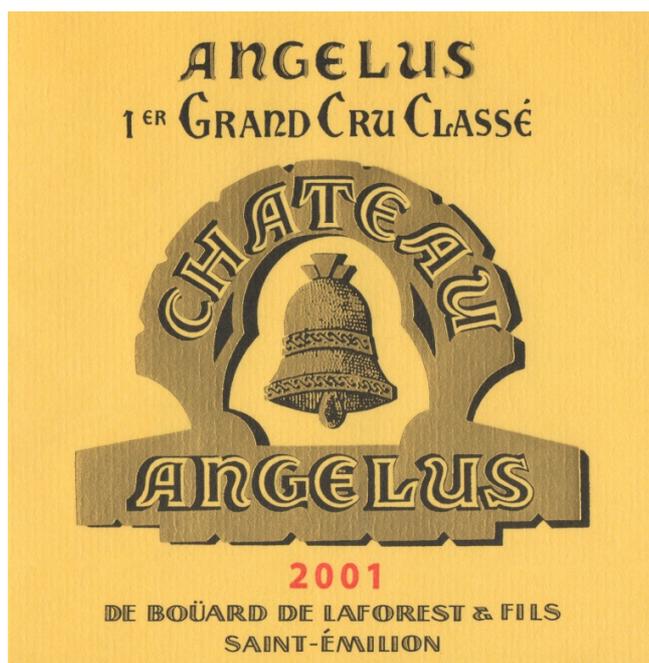


2001 - « L'ÉLÉGANCE »

Gracias a la cosecha de una uva perfectamente madura, recogida de forma escalonada, los vinos rebosan sutilidad, encanto y densidad. El color es profundo, con reflejos violetas que muestran la capacidad del vino para conservarse a lo largo del tiempo. Los aromas son de frutas negras, especias y tabaco. La boca es muy armoniosa, las primeras sensaciones evocan el terciopelo, más tarde, en mitad de boca, se construye en torno a una arquitectura muy equilibrada. Las notas de frescura dominan el final de la cata, recordando la importancia del Cabernet Franc, su elegancia y sutilidad, así como un importante potencial de envejecimiento.

Vendimia : del 21 de septiembre al 5 de octubre
Ensamblaje : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc

Tiempo de guarda : 2030 - 2035



Famille de Bouïard de Laforest - 33330 Saint-Emilion
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - www.angelus.com - angelus@angelus.com

ANGELUS

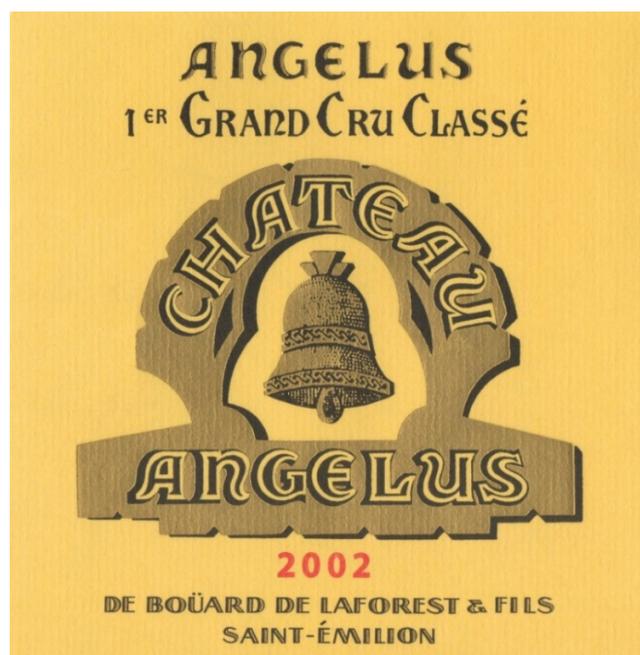


2002 - « LA PRÉCISION »

Las condiciones climáticas fueron especialmente favorables para los Cabernets Francs, representando éstos una gran proporción en el ensamblaje. De un negro muy brillante, los vinos ofrecen profundos aromas de frutas, frambuesa, casis, con delicadas notas especiadas. En boca, un magnífico equilibrio entre taninos maduros y elegantes con un carácter carnosos, la alianza de la potencia y la fineza, una persistencia impresionante.

Vendimia : del 20 de septiembre al 8 de octubre
Ensamblaje : 45 % Merlot, 55 % Cabernet Franc

Tiempo de guarda : 2020 - 2030



ANGELUS

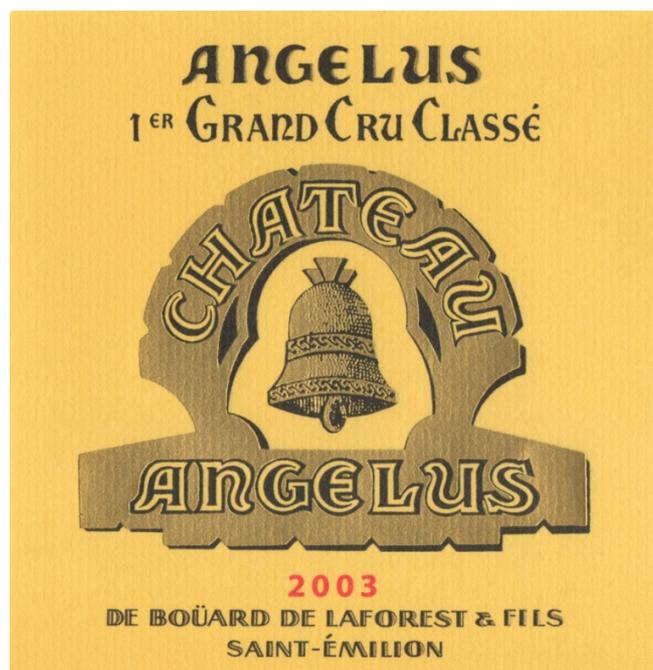


2003 - « L'ORIENTAL »

Tras un verano cálido y soleado, las uvas se beneficiaron de una riqueza excepcional con magníficos equilibrios y un estado sanitario perfecto. Los vinos ofrecen magníficos aromas de frutas rojas y negras, sutiles notas de café torrefactado, con una frescura que encontramos en boca sobre todo gracias a los Cabernets Francs; en torno a taninos sedosos, un gran equilibrio entre potencia y aterciopelado, con un largo final.

Vendimia : del 9 de septiembre al 3 de octubre
Ensamblaje : 50 % Merlot, 50 % Cabernet Franc

Tiempo de guarda : 2020 - 2035



ANGELUS

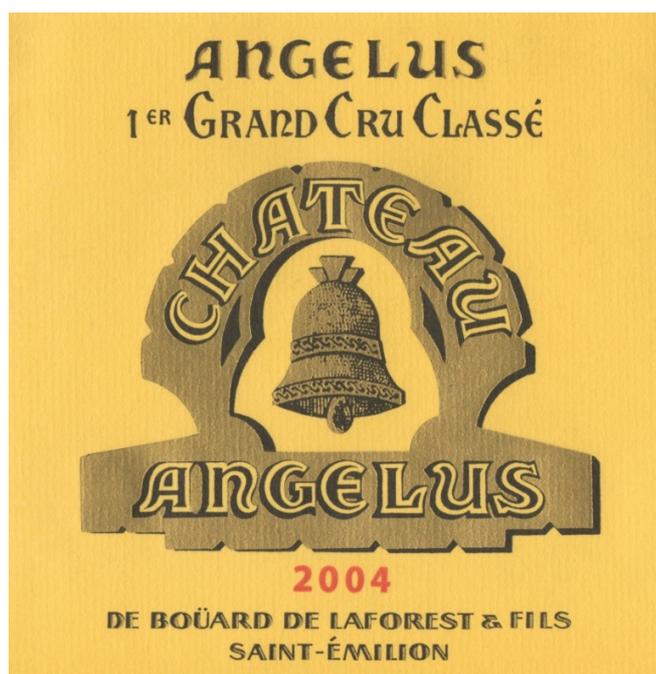


2004 - « LE SAVOUREUX »

Las condiciones meteorológicas, bastante preocupantes al comienzo, se estabilizaron a finales de agosto y fueron excepcionales hasta mediados de octubre. La lenta maduración de la uva permitió la expresión de una gran finura. La degustación pone de manifiesto una capa opaca y unos aromas de frutas negras. Los taninos son suntuosamente maduros. El equilibrio y la frescura expresan en el final en boca toda la elegancia de la cosecha.

Vendimia : del 30 de septiembre al 14 de octubre
Ensamblaje : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc

Tiempo de guarda : 2025-2035



ANGELUS

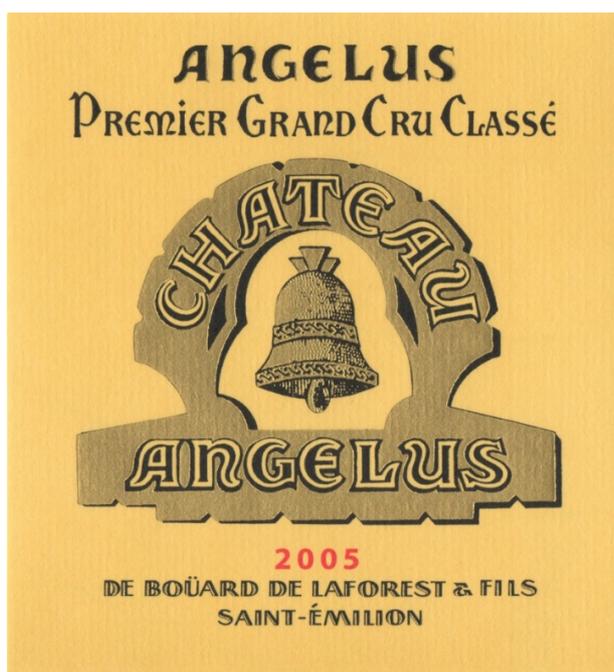


2005 - « L'IMPÉTUEUX »

Un año excepcional marcado por un déficit de agua extremadamente importante, pero con unas temperaturas favorables para la maduración. La calidad de las uvas es memorable, tanto en el plano sanitario como en el del equilibrio. Esta cosecha se distingue por su armonía, por el equilibrio entre la potencia y la frescura, así como por su precisión aromática.

Vendimia : del 16 de septiembre al 1 de octubre
Ensamblaje : 62 % Merlot, 38 % Cabernet Franc

Tiempo de guarda : 2030 - 2050



ANGELUS

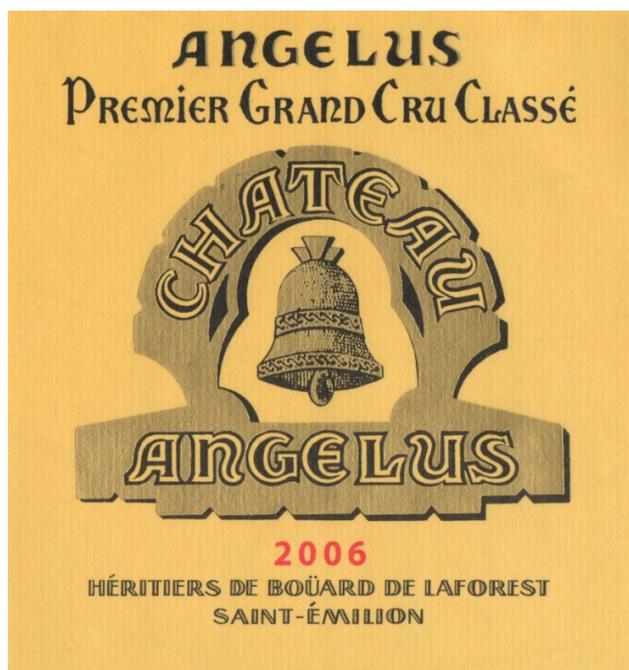


2006 - « LE BORDELAIS »

Tras un comienzo de año precoz, las condiciones climáticas de agosto y el inicio de septiembre tuvieron como consecuencia una maduración lenta de las uvas, potenciando la frescura y garantizando un largo envejecimiento. El perfecto estado sanitario y la madurez de las uvas permitió trabajar con mucha precisión. Los vinos son densos y con magníficos aromas afrutados y delicadas notas tostadas. Son potentes, armoniosos y con una elegante frescura.

Vendimia : del 19 al 29 de septiembre
Ensamblaje: 62 % Merlot, 38 % Cabernet Franc

Tiempo de guarda : 2020 - 2035



ANGELUS



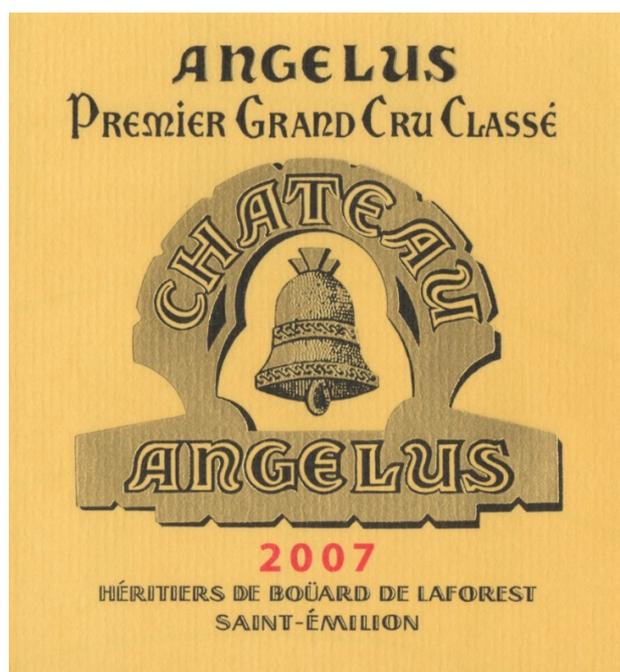
2007 - « LE CHARME »

En julio y agosto, la viña fue objeto de un seguimiento estricto y a medida, con el fin de compensar las condiciones climáticas poco favorables del inicio del verano. El buen tiempo del mes de septiembre ofreció unas magníficas condiciones de maduración : los sabores y los aromas se desarrollaron, los taninos se afinaron. En la degustación se encuentran colores profundos, magníficos aromas de frutas con notas minerales y texturas sedosas y frescas. El final es largo y puro.

Vendimia : del 25 de septiembre al 12 de octubre

Ensamblaje : 62 % Merlot, 38 % Cabernet Franc

Tiempo de guarda : 2015 - 2030



ANGELUS

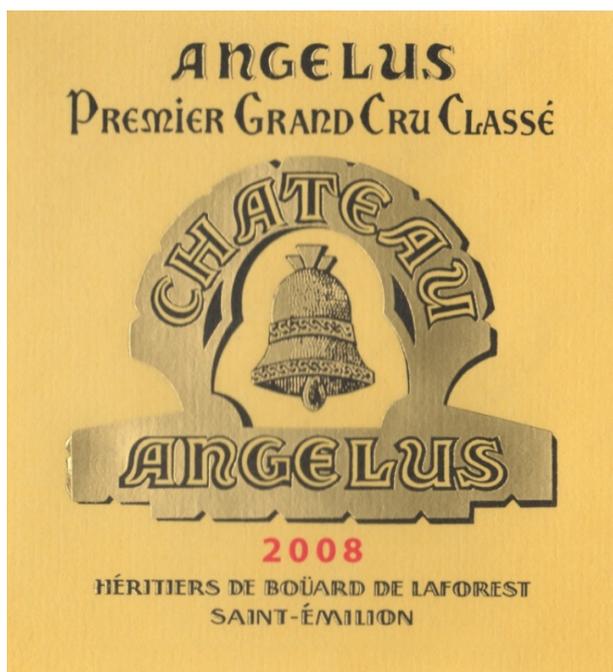


2008 - « LE CLASSIQUE »

La vendimia comenzó de manera tardía el 3 de octubre debido al excelente estado sanitario de los viñedos, con una recogida de las uvas a la carta según la madurez de las parcelas durante los días de buen tiempo. Los Merlots de un negro profundo, en combinación con los Cabernets Francs especialmente favorecidos por el terruño de Angélus, dieron vinos excepcionales con densidad y carnosidad (espesos, grasos y redondos). Los aromas evocan las frutas negras, la ciruela con delicadas notas florales y minerales. La boca es fresca y con un largo final, la concentración se ve reflejada en su sedosidad y elegancia.

Vendimia : del 3 de octubre al 21 de octubre
Ensamblaje : 58 % Merlot, 42 % Cabernet Franc

Tiempo de guarda : 2025 - 2035



ANGELUS

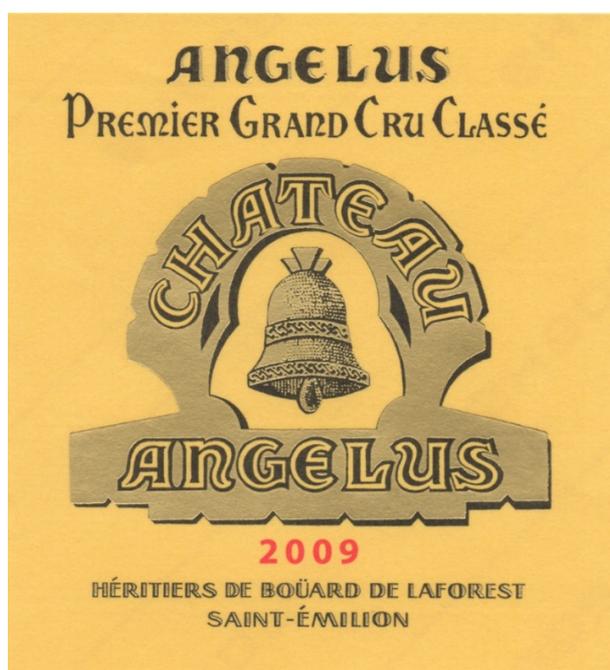


2009 - « LE BAROQUE »

Esta cosecha disfrutó de unas condiciones climáticas especialmente favorables para la perfecta maduración de las uvas. Los vinos son brillantes, con una capa negro tinta. La nariz es nítida con aromas de frutas maduras pero no confitadas. Encontramos aromas de cerezas rojas, frambuesas y moras en estado puro. En boca, ofrece una gran concentración, carnosa pero no excesiva. La cremosidad y los numerosos y sedosos taninos se equilibran a la perfección. Los vinos son potentes, concentrados, aterciopelados y sutiles.

Vendimia : del 25 de septiembre al 14 de octubre
Ensamblaje : 60 % Merlot, 40% Cabernet Franc

Tiempo de guarda : 2025 - 2045



ANGELUS

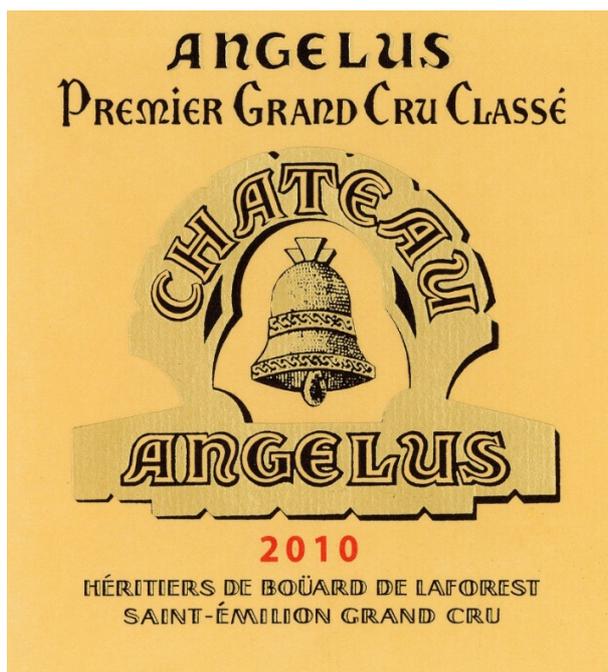


2010 - « L'OPULENT »

La climatología de esta cosecha fue clemente con los viticultores: pocas enfermedades y una alternancia de noches frescas y de días soleados que favorecieron el refinamiento de los polifenoles. Se trata de una cosecha clásica, con una riqueza sorprendente y una precisión excepcional. La capa es de un negro profundo, los aromas son potentes y puros, la estructura tánica es impresionante pero se expresa con mucha sutilidad. Esta riqueza combinada con una frescura elegante, aportada en gran parte por unos Cabernets Francs suntuosos, promete un gran potencial de guarda para esta magnífica cosecha.

Vendimia : del 28 de septiembre al 21 de octubre
Ensamblaje : 55 % Merlot, 45% Cabernet Franc

Tiempo de guarda : 2030 - 2050



Famille de Bouïard de Laforest - 33330 Saint-Emilion
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - www.angelus.com - angelus@angelus.com

ANGELUS

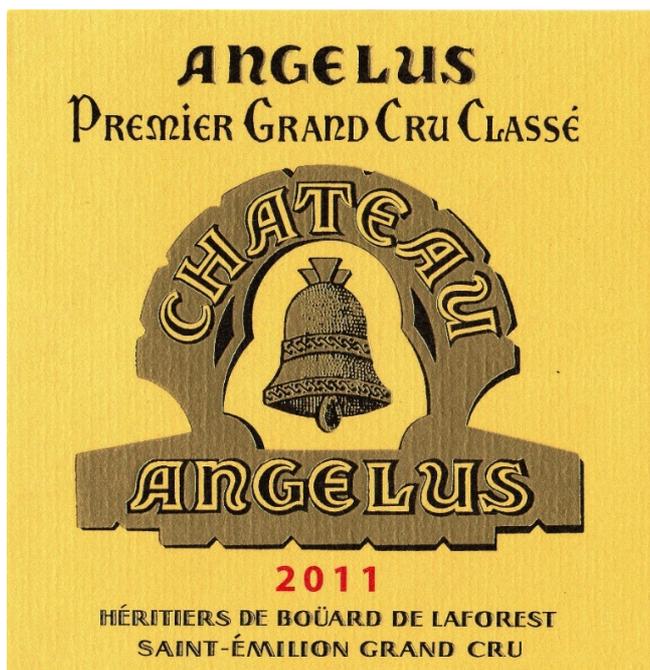


2011 - « LE CISELÉ »

Una climatología inédita a la que nuestros equipos se tuvieron que adaptar trabajando sin descanso: gestión de la cubierta vegetal y trabajo de los suelos, deshoje y aclareo precoces. Los vinos se abren con aromas puros a fruta madura. Tras un ataque franco, ofrecen taninos finos, sedosos, densos, unidos por una gran amplitud. El final en boca es de una gran elegancia.

Vendimia : del 19 de septiembre al 6 de octubre
Ensamblaje : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc

Tiempo de guarda : 2025 - 2040



Famille de Bouïard de Laforest - 33330 Saint-Emilion
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - www.angelus.com - angelus@angelus.com

ANGELUS

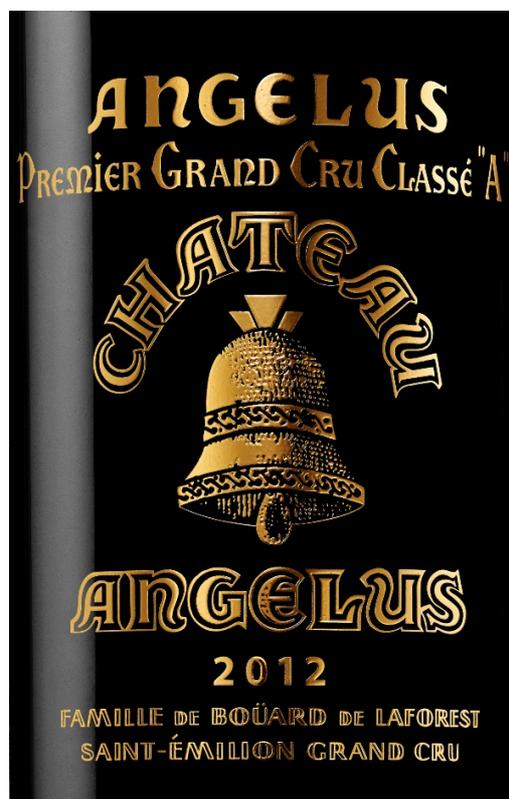


2012 - « LE PREMIER »

La cosecha de 2012 tuvo unos comienzos difíciles con una primavera caótica. Afortunadamente, los meses de julio y agosto fueron perfectos para el correcto desarrollo de la uva. La nariz destaca por su intensidad y la pureza de sus aromas de frutas. Los Cabernets Francs, de gran calidad, prolongan la estructura y completan a los Merlots, aterciopelados y tiernos, aportando elegancia y precisión.

Vendimia : del 8 de octubre al 19 de octubre.
Ensamblaje : 55 % Merlot, 45 % Cabernet Franc

Tiempo de guarda : 2025 - 2045



Famille de Bouïard de Laforest - 33330 Saint-Emilion
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - www.angelus.com - angelus@angelus.com

ANGELUS

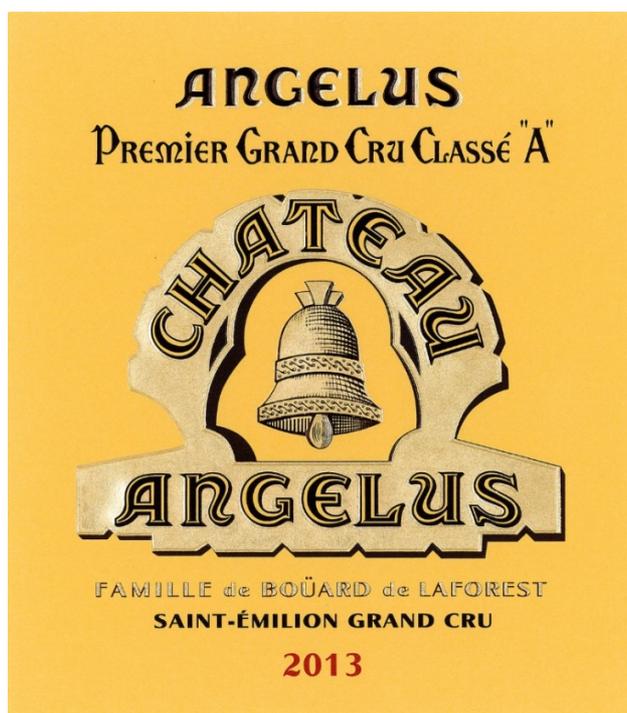


2013 - « L'APPÉTANT »

Tras una primavera lluviosa que provocó fenómenos de corrimiento, los meses de julio y agosto, particularmente soleados y secos, crearon las condiciones para un desarrollo óptimo de la uva, con una buena arquitectura de los polifenoles del hollejo y la madurez de las semillas. La frescura, la elegancia, las notas afrutadas y el refinamiento de los taninos caracterizan esta nueva cosecha.

Vendimia : del 28 de septiembre al 18 de octubre.
Ensamblaje : 62 % Merlot, 38 % Cabernet Franc

Tiempo de guarda : 2030 - 2035



Famille de Bouïard de Laforest - 33330 Saint-Emilion
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - www.angelus.com - angelus@angelus.com

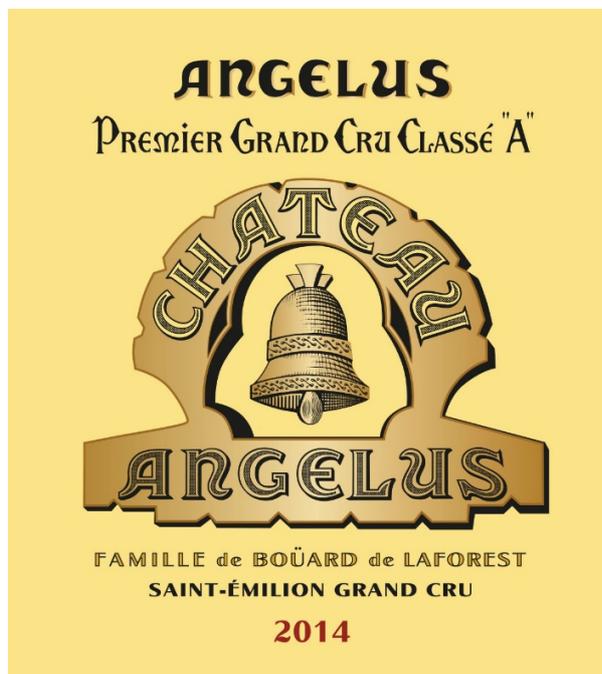
ANGELUS



2014 - « L'INDIEN »

Esta gran cosecha comienza con una primavera complicada, un verano difícil, lleno de dudas, pero con una firme voluntad de no renunciar y de permanecer a la escucha del viñedo, atentos a sus necesidades. Después, desde el 25 de agosto, día tras día, el buen tiempo se instala y vuelve la confianza. Decidimos correr el riesgo de aplazar la vendimia. Por fin, octubre está ahí, dorado, cálido, magnífico. Nos permite aplazar algunos días la vendimia de los viejos Merlots y esperar así el momento de plena madurez de los Cabernets Francs. La nariz es muy pura, elegante. El ataque es preciso, la estructura va reforzándose poco a poco hasta alcanzar un equilibrio muy refinado entre la magnífica calidad de los taninos, el carácter carnosos, la tensión y la frescura. El 50 % de Cabernet Franc del ensamblaje sublima la elegancia de la trama tánica y aporta al final una buena complejidad y persistencia.

Vendimia : del 2 al 22 de octubre
Ensamblaje : 50 % Merlot, 50 % Cabernet Franc



ANGELUS



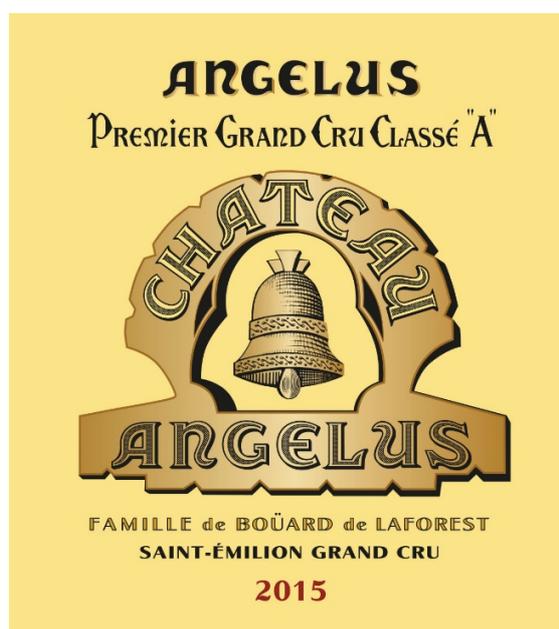
2015 - « LE MAGNIFIQUE »

2015 fue un año ideal, de ensueño, con una climatología favorable desde la primavera hasta la cosecha. Cada etapa se desarrolló en las mejores condiciones: una floración homogénea y una pluviometría necesaria para el desarrollo de la planta antes de los meses de junio y julio, muy secos. El envero fue perfecto. Las semillas comenzaron a madurar muy temprano. El mes de agosto trajo algunas lluvias oportunas y temperaturas clementes que permitieron a la viña evolucionar correctamente y a las uvas madurar con armonía. Los días de buen tiempo y las noches frescas de septiembre, acompañadas de algún aguacero, favorecieron la maduración de los taninos. Las uvas fueron sencillamente magníficas, una experiencia única y sublime. El perfecto estado sanitario del viñedo y las magníficas condiciones climáticas del comienzo del otoño nos permitieron vendimiar «a la carta» unas magníficas uvas durante casi un mes.

Los Merlots de Angélus se cosecharon a partir del 22 septiembre maduros, pero no demasiado, crujientes, afrutados y con mucho frescor. Los Cabernets Francs (semillas de Angélus), también magníficos, se recogieron a partir del 8 de octubre. Si bien no predominan en el viñedo, representan cerca de la mitad de la superficie plantada. Aportan elegancia, finura y densidad con un aspecto sedoso, y contribuyen en gran parte a sublimar esta nueva cosecha.

2015 fue una añada excelente en Angélus. Excelente por el equilibrio sutil entre potencia y refinamiento: aromas intensos de frutas maduras y crujientes, un ataque suave y abierto, taninos concentrados y aterciopelados, una gran pureza. Percibimos el encanto de una añada solar, con un toque de clasicismo llamativo, casi podríamos decir barroco, en sintonía con la elegancia y la raza aportadas por el frescor y la tensión del final persistente.

Vendimia: del 22 de septiembre al 14 de octubre
Ensamblaje: 62 % Merlot, 38 % Cabernet Franc



Famille de Bouïard de Laforest - 33330 Saint-Emilion
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - www.angelus.com - angelus@angelus.com

ANGELUS



2016 - « LE RAYONNANT »

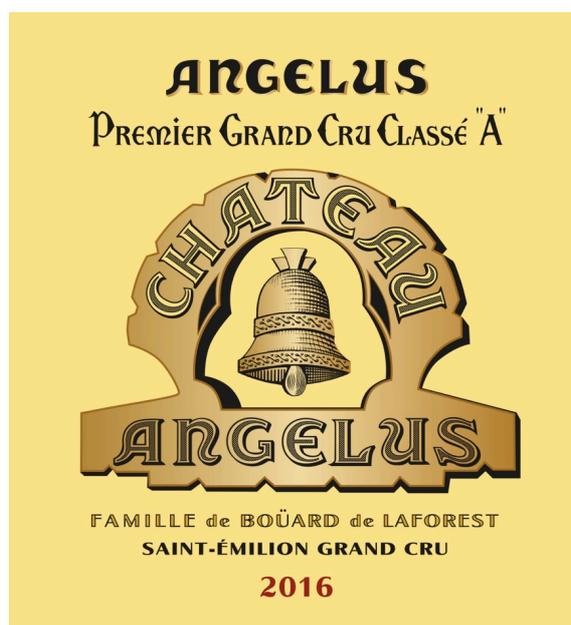
Tres meses de verano sin agua: ¡nuestra memoria de viticultores nunca había visto nada semejante! Esta sorprendente climatología, estas increíbles condiciones asociadas a los terruños de Angélus nos han regalado una gran cosecha, imprevisible e inesperada. La vendimia, apacible y a la carta, tuvo lugar del 4 al 21 de octubre.

Gracias a largas maceraciones, este año hemos podido extraer los taninos de unas pepitas muy maduras. Estos taninos presentan una estructura elegante, estable y con un gran potencial de guarda. Tal y como esperábamos, los merlots ofrecen un color extremadamente profundo y su riqueza

en alcohol está perfectamente integrada. Aportan la fruta, la frescura, el carácter y la elegancia que dominan en el vino.

A pesar de nuestras dudas durante la recolección, los cabernets francs, con su textura crujiente, engrandecen esta gran cosecha de Angélus y nos subyugan por su nivel de calidad: un tacto de taninos de cachemira, una gran suavidad y notas de especias. Rivalizan en elegancia con los merlots. 2016 es una cosecha radiante, a imagen de este increíble verano que ha moldeado su identidad y ha decidido su destino.

Vendimia: del 4 al 21 de octubre
Ensamblaje: 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc



Famille de Bouïard de Laforest - 33330 Saint-Emilion
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - www.angelus.com - angelus@angelus.com

ANGELUS



2017 - « L'ÉCLATANT »

Tras un auspicioso inicio con desborre muy precoz, el progreso de la añada se frenó a finales de abril debido a una helada que afectó gravemente al viñedo bordelés.

Por suerte, en Angélus, lugar bendecido por la naturaleza, este sombrío episodio nos afectó en menor grado, hecho que nos permitió llevar a cabo un importante trabajo de selección en la pequeña superficie afectada.

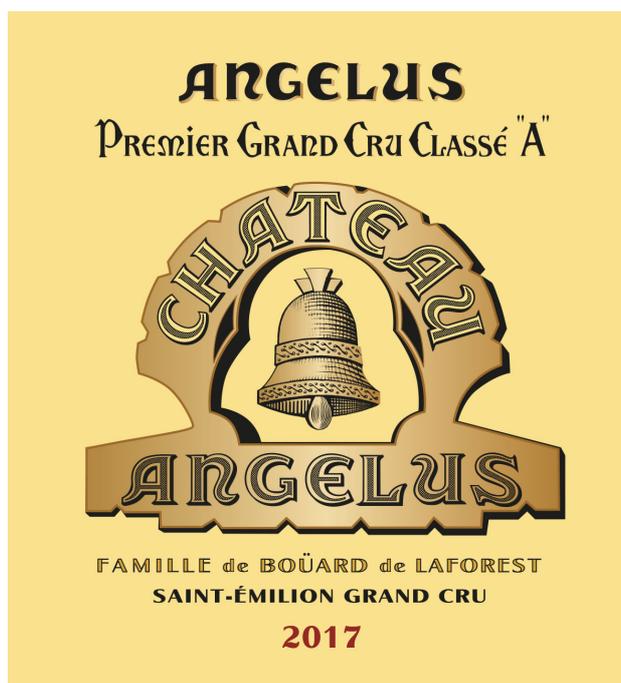
La fase siguiente se desarrolló a las mil maravillas con una floración excelente y un mes de junio muy cálido, que brindó a la vid la energía y la fuerza necesarias para el desarrollo de unas uvas de gran calidad. El verano, bastante fresco y seco, favoreció una maduración lenta y regular respetuosa con la fruta y su luminosidad.

El final del verano trajo consigo una ligera humedad pero, como se había alcanzado el grado de maduración óptimo, decidimos comenzar las vendimias a partir del 13 de septiembre.

Los vinos presentan un color intenso y seducen al momento con sus aromas luminosos de frutas y pureza. En boca, los taninos son sostenidos y sedosos, precisos, en equilibrio con un cuerpo fresco que aporta energía, exquisitez y longitud. La añada 2017 de Angélus está caracterizada por la armonía y la luminosidad.

Vendimia: del 13 al 29 de septiembre

Ensamblaje: 70 % Merlot, 30 % Cabernet Franc



Famille de Bouïard de Laforest - 33330 Saint-Emilion
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - www.angelus.com - angelus@angelus.com

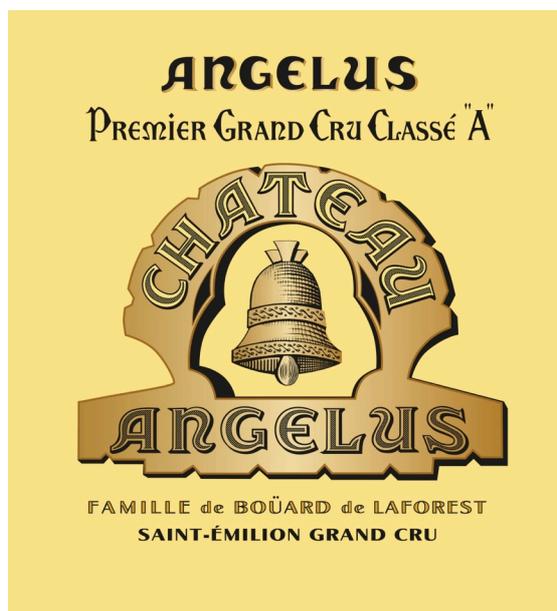
ANGELUS



2018 - « LE PHENIX »

Mientras la propiedad se encontraba inmersa en un proceso de conversión hacia la agricultura ecológica, el trabajo de los viticultores se complicó hasta mediados del mes de julio debido a las condiciones climáticas. La presencia, la obstinación, el rigor y la observación diaria permitieron superar estas dificultades con éxito. A partir del 15 de julio y hasta el final de la vendimia, se afianzaron unas condiciones anticiclónicas excepcionales, permitiendo obtener una cosecha normal en cuanto a cantidad y, sobre todo, magnífica, en lo respectivo a la calidad. Unos merlots de una frescura magnífica, una selección de cabernets francs añejos en suelos arcillo-calcareos y una extracción suave convierten a esta añada en un gran Château Angélus. Su profundo color atrae las miradas. Una perfecta pureza aromática asociada a unas notas de frutas negras embriaga la nariz. En boca, un ligero dulzor da paso a una elegante tensión con unos refinados taninos aterciopelados. El alcohol (por debajo de 2010) y la madera están totalmente integrados. El final es persistente, sostenido por la elegancia de los cabernets francs, la pureza de la fruta y marcado por delicadas notas especiadas.

Vendimia: del 24 de septiembre al 11 de octubre
Ensamblaje: 65 % Merlot, 35 % Cabernet Franc



Famille de Bouïard de Laforest - 33330 Saint-Émilion
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - www.angelus.com - angelus@angelus.com

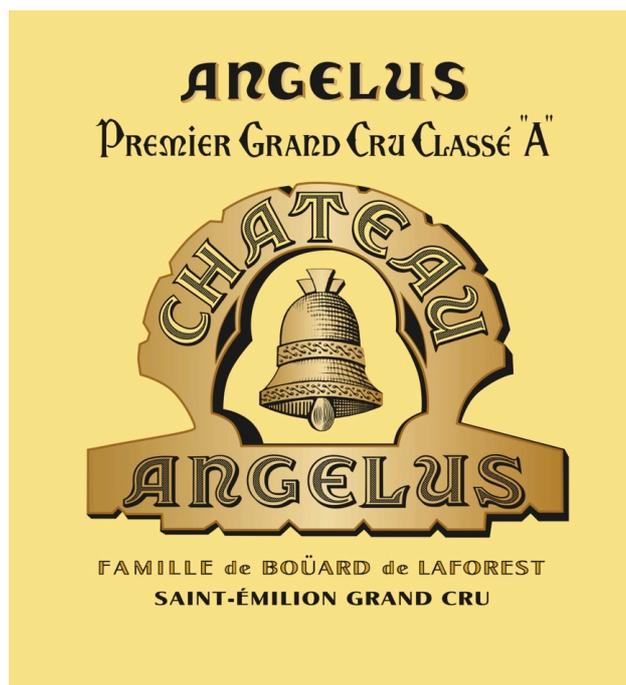
ANGELUS



2019 - « LE FLAMBOYANT »

La capa es de una intensidad brillante, que roza las tonalidades violín. La piedra angular de esta añada es su gran pureza aromática con notas radiantes de frutas, de cereza silvestre. Las notas amaderadas están totalmente integradas. En boca, el ataque es suave, los taninos evocan el tacto de la cachemira, cautivadores y envolventes. El final, gracias a la calidad de gran homogeneidad del cabernet franc, conserva las notas especiadas y mentoladas con una refrescante tensión. Este vino revela la autenticidad del terroir d'Angélus: labrado y preciso. Ofrece también una apetencia acorde a su elegancia. Nos encontramos ante un vino que se inscribe en la lista de las grandes añadas.

Vendimia: del 18 de septiembre al 9 de octubre
Ensamblaje: 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc



Famille de Bouïard de Laforest - 33330 Saint-Emilion
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - www.angelus.com - angelus@angelus.com