

CARILLON D'ANGELUS

BORDEAUX - SAINT EMILION · FRANÇA

Carillon d'Angelus é o segundo vinho (second vin) do Château Angelus, produzido pela mesma propriedade — o Premier Grand Cru Classé A de Saint-Émilion — sob a direção enológica de Hubert de Boüard de Laforest. São 18 hectares dedicados, com parcelas distribuídas em três tipos de solo (argilas frias, argilo-arenoso-calcário e solos mais drenantes) — a mesma diversidade de terroir de Angelus, mas com um encépagement bem mais concentrado em Merlot (90%), complementado por Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon (5% cada). não é "o Angelus mais simples", mas sim um vinho com identidade distinto.

CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Saint Emilion

UVAS

90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon.

SAFRA

2018

SOLO

18 ha dedicados, cujas parcelas estão distribuídas em 3 tipos de solo: uma parte de argilas frias e tardias, uma parte de argilas areno-calcárias mais quentes, uma parte sobre solos mais drenantes e mais precoces.

TEOR

ALCOÓLICO

14,5%

SERVIÇO

16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas ou assadas (entrecôte, cordeiro), aves de caráter (pato), queijos macios a semiduros, e pratos com molhos encorpados — combinações clássicas para um Merlot bordelês elegante e estruturado.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Poda respeitosa do fluxo de seiva, adaptada ao vigor da casta e à pedologia.
- ◆ Vindima colheita conforme degustação, buscando condição de maturação ideal.
- ◆ Vinificação em tanques de inox tronco-cônicos invertidos, com encuvagem e trabalho de extração por gravidade.
- ◆ Maceração pré-fermentativa a 8°C.
- ◆ Temperaturas de fermentação alcoólica de até 28°C.
- ◆ Maceração pós-fermentativa a 28-30°C.

NOTAS DE PROVA

Cor: Robe granada intensa e profunda, com reflexos violáceos.

Aromas: Notas generosas de frutas negras maduras (cassis, amora), com toques sutis de nuances tostadas do carvalho, além de um leve frescor floral.

Sabor: Boca redonda e envolvente, com taninos macios e bem polidos, boa concentração e um final elegante e persistente — mais acessível que o grand vin, mas com clara assinatura.