

FICHA TÉCNICA

US

· FRANÇA

olemáticos de Bordeaux — classificado como Premier
to com Château Ausone, Cheval Blanc e Pavie), o mais
O Angelus é um vinho de guarda por excelência,
tência, textura sedosa e complexidade aromática, sendo
do de vinhos finos (fine wine), com grande valorização
culares. Com um encépagement de 53% Merlot, 46%

CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Château Angelus

CLASSIFICAÇÃO

AOC Saint Emilion 1^o Grand Cru Classé A

UVAS

53 % Merlot, 46 % Cabernet Franc, 1 % Petit Verdot

SAFRA

2017

SOLO

50 hectares, encosta sul de Saint-Émilion, no famoso "pied de
côte" (da encosta). Solo Argilo-calcário.

TEOR

ALCOÓLICO

14%

DISPONÍVEL

750 ml

SERVIÇO

16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas nobres
(filé, entrecôte, costela),
caça (veado, javali),
cordeiro assado, pato,
queijos de caráter (como
Époisses ou queijos azuis)
— pratos de estrutura e
intensidade compatíveis
com a potência e
complexidade de um
Premier

NOTAS DE PROVA

aptada ao vigor da casta e à

ção, buscando condição de

e inox para os Merlots; em
ets Francs.

de 4 dias a uma semana.

de até 28°C.

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

Aromas: Complexos e generosos, com notas de frutas negras maduras
(amora, cassis), especiarias doces, notas tostadas, e um toque floral
sutil trazido pelo Cabernet Franc.

Sabor: Boca de grande potência e concentração, com taninos densos
porém sedosos e bem polidos, estrutura firme e final e
excepcionalmente longo.

