

N³ D'ANGELUS

BORDEAUX - SAINT EMILION · FRANÇA

N³ d'Angelus é o terceiro vinho (troisième vin) do Château Angelus, Premier Grand Cru Classé A de Saint-Émilion — um dos nomes mais prestigiados de Bordeaux, sob a direção enológica de Hubert de Boüard de Laforest. Ele é produzido a partir de vinhas jovens do Carillon d'Angelus (o segundo vinho da propriedade) e de parcelas específicas dos 9 hectares dedicados a esse rótulo, com três tipos de solo distintos (argilas frias, argilo-arenoso-calcário, e solos mais drenantes). Em termos de posicionamento, o N³ d'Angelus funciona como uma porta de entrada mais acessível ao estilo Angelus.

CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Saint Emilion

UVAS

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

SAFRA

2023

SOLO

9 hectares, incluindo as vinhas jovens do Carillon d'Angelus. Parcelas distribuídas em 3 tipos de solo: uma parte de argilas frias, uma parte de argilas areno-calcárias, uma parte sobre solos mais drenantes.

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO

Filé Mignon: Grelhado ao molho de cogumelos frescos ou molho de pimentas suaves. Galetto Primo Canto: Assado com ervas finas e batatas coradas. Pato Assado: Especialmente com molhos de frutas vermelhas (como cereja ou cranberry).

VINIFICAÇÃO

- ◆ Respeitosa do fluxo de seiva, adaptada ao vigor da casta e à pedologia.
- ◆ Colheita conforme degustação, buscando condição de maturação ideal.
- ◆ Vinificação em tanques de inox.
- ◆ Temperaturas de fermentação alcoólica de até 28°C
- ◆ Maceração pós-fermentativa: 1 semana.
- ◆ Entonnage (transferência para barrica) após a fermentação malolática.

NOTAS DE PROVA

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

Aromas: Notas de frutas negras maduras (ameixa, amora), com toques especiados e uma sutil influência de madeira tostada do elevage.

Sabor: Boca envolvente e macia, com taninos redondos e bem integrados — reflexo da predominância de Merlot —, final persistente e elegante.