Carillon de L’Angélus – Saint-Émilion Grand Cru – 2019

Carillon de L’Angélus – Saint-Émilion Grand Cru (2019)

Le Domaine

Carillon de L’Angélus est le second vin du prestigieux **Château Angélus**, Premier Grand Cru Classé A de Saint-Émilion. Créé en 1987, il bénéficie du même savoir-faire que le grand vin, avec une sélection parcellaire et un élevage soigné, mais dans un style plus accessible et charmeur.

Sous la direction de **Stéphanie de Boüard-Rivoal**, la propriété allie tradition et innovation, en privilégiant une viticulture raisonnée et des vinifications précises.

Terroir & Millésime 2019

Millésime 2019 : Grande réussite à Bordeaux. Après un printemps frais et humide, l’été fut chaud et sec, avec quelques pluies bénéfiques en août et septembre. Résultat : des raisins parfaitement mûrs, concentrés et équilibrés, offrant puissance et fraîcheur.

Sol : Argilo-calcaires et argilo-sableux sur les coteaux et le pied de côte de Saint-Émilion, apportant richesse, finesse et complexité aromatique.

Climat : Océanique tempéré, régulé par l’influence de la Dordogne, avec des nuits fraîches favorisant une belle conservation de l’acidité.

Cépages

- Merlot : ≈ 90 %
- Cabernet Franc : ≈ 10 %
  (les proportions peuvent légèrement varier selon les millésimes)

Dégustation

- **Nez :** Intense et expressif, dominé par les fruits rouges et noirs (framboise, cerise, mûre), accompagnés de notes florales (violette), d’épices douces et d’un boisé élégant.

- **Bouche :** Ronde, soyeuse, avec des tanins fins et mûrs. L’équilibre fruit/fraîcheur est remarquable, la trame est juteuse, et la texture veloutée met en valeur le charme du Merlot.

- **Finale :** Persistante et élégante, sur le fruit mûr et quelques touches minérales et épicées.

Potentiel de garde & Accords

Potentiel de garde : Accessible dès 3 à 5 ans, il atteint une belle maturité entre 7 et 12 ans. Peut se conserver plus longtemps en cave selon les conditions de stockage.

Accords mets :

- Filet de bœuf ou côte de veau rôtie

- Agneau rôti aux herbes

- Volaille fermière en sauce

- Risotto aux champignons

- Fromages affinés à pâte molle ou dure