Château Angelus – Saint Emillon – 2016

Château Angelus (2016)

Le Domaine

Château Angélus est un Grand Cru Classé A de l'appellation Saint-Émilion, sur la Rive droite de Bordeaux. Propriété de la famille de Boüard de Laforest, le vignoble est situé sur une côte et pied de côte sud de Saint-Émilion, dans un amphithéâtre naturel. Le domaine est réputé pour son terroir d'argile et de calcaire, son exigence en viticulture, et son vinification pointue.

Le Terroir & Millésime 2016

- **Millésime** : 2016, année marquée par une météo bien contrastée – été chaud et sec, pluies bienvenues vers mi-septembre, puis une belle arrière-saison. Ces conditions ont permis aux raisins une maturité optimale tout en préservant fraîcheur et tension.

- **Sol / exposition** : argilo-calcaire en partie haute, sol plus argileux sur les croupes, exposition sud. Bon drainage naturel.

- **Vinification / élevage** : fermentation dans cuves inox/tempérées, parfois cuves béton et bois selon les parcelles. Élevage sur pièces neuves (barriques neuves) pendant environ **18 à 22-24 mois**.

Cépages

≈ **60 % Merlot**,
≈ **40 % Cabernet Franc**.

Dégustation

- **Nez** : très intense, mêlant fruits noirs mûrs (mûre, prune), notes florales (violette, pétale de rose), touches épicées (anis, réglisse), subtile fumée, bois de cèdre, cacao.

- **Bouche** : riche et généreuse, puissance bien maîtrisée. Tanins veloutés mais fermes, texture soyeuse. Grande fraîcheur malgré le caractère mûr,

tension bien présente. Acidité équilibrante, belle longueur.

- **Couleur** : robe profonde, grenat-pourpre avec des reflets sombres.

Accords & Potentiel

- **Potentiel de garde** : On estime que ce vin gagnera encore en complexité et en raffinement. Avec un bon potentiel de garde.

- **Accords mets** : viandes rouges en sauce ou grillées, gibiers, plats raffinés aux épices modérées. Aussi accord possible avec fromages à pâte affinée.