



C.B.A Ltd

Vignobles & Châteaux
Producer-Exporter - Private Label

www.cbamauriti.us.com



**UNIQUEMENT
SUR DEMANDE.**

CHÂTEAU ANGÉLUS

Saint-Emilion, Premier Grand Cru Classé « A »

2017



Reconnu dans le monde entier comme l'un des fleurons de Bordeaux, Château Angélus traduit tout l'attachement d'une famille et d'une équipe tournée vers l'excellence, à exalter l'essence d'un terroir.

Ici, dans la vigne comme au chai, le respect des pratiques traditionnelles s'allie au progrès permanent des techniques pour porter chaque récolte, chaque millésime à leur plus haut niveau d'excellence.

ASSEMBLAGE :

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

VINIFICATION :

En cuves bois et inox pour les Merlots, en cuves béton pour les Cabernets Francs.

Macération pré-fermentaire à 8°C sur certaines cuves en fonction des caractéristiques des raisins, de 4 jours à une semaine.

Températures de fermentation alcoolique jusqu'à 28 °C.

Macération post fermentaire à 28-30°, de 1 à 3 semaines.

ALCOOL : 14,5% Vol.

ORIGINE : Montagne Saint-Emilion. (Bordeaux - France)

TEMPERATURE IDEALE : 16°C - 18°C.

ELEVAGE :

20 à 22 mois en barriques de chêne français neuves, avec des grains fins et une chauffe moyenne pour les Merlots et une partie des Cabernets Francs.

En foudres de 30 hl pour certains Cabernets Francs sélectionnés pour la subtilité particulièrement remarquable de leurs arômes

DEGUSTATION :

L'extrême précision des vinifications met en valeur l'identité du millésime. Alors que le nez exprime toute la générosité du Merlot sur des notes de fruits noirs mûrs et de saveurs épicées, les extractions douces apportent structure et densité au vin pour des tanins parfaitement soyeux.

VIEILLISSEMENT : Entre 10 et 15 ans.

**Vignobles Jaubert
Depuis 1789**

  +33 612 81 18 00