



Château Angélu - 1er Grand Cru Classé A

2016

● Bordeaux

Saint-Emilion Grand Cru AOP

- **Format** : 75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool** :14,5°
- **Allergène** :Sulfites

Cépage

Merlot et Cabernet Franc

Puissant et charpenté



Domaine

Le vignoble d'Angélu est situé au coeur d'un amphithéâtre naturel, dominé par les trois églises de Saint-Emilion. Au coeur de ce site privilégié, où les sons s'amplifient, on pouvait entendre les cloches sonner l'angélu. Elles rythmaient la journée de travail dans les vignes et les villages, les femmes et les hommes s'arrêtaient alors de travailler pour se recueillir quelques instants. Depuis 1782, 8 générations se succèdent au Château Angélu. C'est en 1985 qu'Hubert de Boüard de Laforest prend la direction du domaine, rejoint en 1987 par son cousin Jean-Bernard Grenié, puis par sa fille, Stéphanie de Boüard-Rivoal, en 2012. Ils hisseront Château Angélu au rang de 1er Grand Cru Classé A lors de la révision du classement en 2012 aux côtés du prestigieux Cheval Blanc et Ausone. Stéphanie et son cousin Thierry Grenié-de Boüard représentent la 8e génération de la famille et incarnent désormais Angélu.



Vinification

Les vendanges sont manuelles. La vinification est traditionnelle en cuves inox, béton et bois. L'élevage s'effectue durant 18 à 24 mois en barriques neuves.



Dégustation

Ce vin dévoile un nez élégant et d'une grande pureté. En bouche, il est précis et puissant, avec un bel équilibre entre tanins et fraîcheur. Sa finale est complexe et d'une belle persistance.



Conseil de service

Servir à 17-18°C avec un carré d'agneau aux cèpes, des tagliatelles aux morilles, ou encore un magret de canard aux figues fraîches.