

## Le Carillon de l'Angelus Вино Ле Карийон де л'Анжелюс, красное сухое

**Страна:** Франция

**Регион:** Бордо, Сент-Эмильон

**Производитель:** Chateau l'Angelus

**Крепость:** 13,5 % об.

**Выдержка:** 18 – 22 месяца в новых дубовых бочках

**Сорт винограда:** Мерло, Каберне Фран, Каберне Совиньон

**Цвет:** темно-бордовый

**Аромат:** соткан из оттенков фиалки и обожженной земли, переплетающихся с сочными нотами сливы, вишни, ежевики и нюансами осенней листвы и графита.

**Вкус:** бархатистый, с оттенками черной смородины и сливы, легкими лакричными нюансами в длительном послевкусии.

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** сочетается с классическими мясными блюдами: телятиной, свининой, говядиной, бараниной, уткой, дичью, жареной курицей, а также тушеными блюдами и блюдами на гриле.



Angélus со дня своего основания в 1782 году принадлежит семье де Буар де Лафоре, уроженцев Бордо. Столь долгая семейная история – редкость для бордоских хозяйств. Слава пришла к шато, когда в начале 80-х у руля встал представитель 7-го поколения де Буаров – Юбер де Буар де Лафоре, легенда мира виноделия. Ученик Эмиля Пейно, талантливый винодел и консультант, он еще и президент Жюрад (La Jurade) – братства вин Сент-Эмильона, основанного в 1199 году. Ему потребовалось без малого 30 лет, чтобы поднять шато до уровня Premier Grand Cru Classé «A». С 2012 года управление перешло в руки дочери Юбера Стефани де Буар-Ривоаль и ее кузена Тьерри Гренье де Буар.

Angélus работает со знаменитыми чанами из цемента, дуба и нержавеющей стали. Каждый участок бродит отдельно, в зависимости от сорта, типа почвы и возраста виноградных лоз. На винодельне в ходу то, что называется полугравитацией, вместо шлангов здесь своеобразные конвейеры, проложенные вдоль потолка. Юбер де Буар постоянно экспериментировал с деталями производства, всячески оттачивая их и доводя до идеала. Так, с 2009 по 2010 год в Angélus практиковали ручное гребнеотделение, в котором было задействовано около 150 человек. Позже от этой методики отказались – одна-единственная машина Vaucher-Beguet Mistral может заменить роту людей. Хотя на нее сегодня и возложена основная задача по гребнеотделению, результат сортировки вручную проверяется на выходе технической командой.

Château Angélus известен постоянством качества своих винтажей: удачными были 1992, 1993, 1994, 1998, 2000, 2001, 2004, 2005, 2006, и даже 1999, когда за 15 минут градом уничтожило почти все грозди.