

# CHÂTEAU TOUR BAYARD CUVEÉ L'ANGELOT

Montagne Saint-Emilion AOC

L'Angelot, Cuvée Prestige du Château Tour Bayard, a vu le jour en 2008, millésime qui marque un tournant dans l'histoire de la propriété familiale. Julien RICHARD, petit-fils d'Angelo NICOLETTI, convaincu du potentiel qualitatif de la propriété a voulu rendre hommage au Père du Château Tour Bayard en signant de son nom un flacon élégant et novateur. Fruit d'un Terroir d'exception, d'un cépage atypique à Bordeaux et du travail de toute une famille, L'Angelot est un vin unique qui séduira les amateurs de vins rares.

## DEGUSTATION

Un vin unique et atypique qui marie avec élégance intensité, fraîcheur et profondeur aromatique du Malbec. Une bouche ronde et crémeuse qui dévoile des tanins soyeux soulignés par des notes épicées. Une longueur en bouche remarquable. Des arômes de fruits noirs explosifs.

POTENTIEL  
DE GARDE 10-50 ans

DECANTER 2H  
& SERVIR À 16-18°

ACCORD  
PARFAIT  
Plats mijotés, viandes grillées  
ou gibiers



“

## À PROPOS DE CE VIN

« Tout le caractère et la typicité de L'Angelot provient d'un cépage rare de la région : le Malbec. »

*Julien Richard*



HVE3 & ISO14001

## VIGNOBLE

SUPERFICIE POUR CE VIN 1,5 hectares

TERROIR *Sommet du Coteau Argilo-Calcaire*

AGE MOYEN DES VIGNES 55 ans

MODE DE CONDUITE *Raisonnée*

*Travail des sols mécanique sans herbicides.*

VENDANGES *Récolte manuelle*

*Sélection des plus beaux fruits, ramassés à la main et triés*

## VINIFICATION

### CUVIER

*Vinification « haute couture » intégralement manuelle  
en Fûts de chêne français de 500 Litres.*

### ELEVAGE

*Fûts de chêne français entre 12 et 18 mois.*

### ASSEMBLAGE

*95% Malbec*

*5% Merlot*

*Une cuvée d'exception, limitée à 3000 bouteilles par  
an dans un flacon prestige*



XAVIER  
MILHADE  
VIGNOBLES