

ANGELUS



LE SAVOUREUX



Millésime 2004

CHÂTEAU ANGELUS

2004

*Saint-Émilion Grand Cru*

---

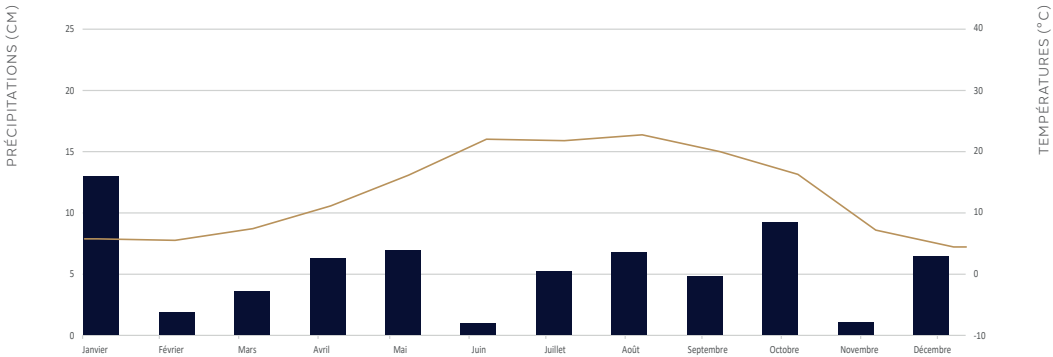


Les conditions météorologiques assez inquiétantes au départ sont stabilisées fin août et deviennent exceptionnelles jusqu'à mi-octobre. Une maturation lente favorise l'expression de finesse. La dégustation fait ressortir une robe opaque et des arômes de fruits noirs. Les tannins sont somptueusement affinés. L'équilibre et la fraîcheur expriment en fin de bouche toute l'élégance de ce millésime.

ASSEMBLAGE 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

VENDANGES du 30 septembre au 14 octobre

# CONDITIONS CLIMATIQUES



◀...▶  
VENDANGES  
HARVEST  
30.09 - 14.10

Pluviométrie  
Rainfall

Températures moyennes  
Average temperatures

# POUR UN VIGNOBLE DURABLE

---

Nos terroirs sont le fruit du parfait équilibre entre le climat, les sols, les réserves en eau, la vigne et les personnes qui la travaillent. Maintenir cet équilibre, pérenniser le vignoble et son environnement, optimiser les ressources et favoriser la biodiversité est notre quotidien.

De cette préoccupation environnementale est né notre engagement vers une agriculture vertueuse et responsable.

## FAIRE VIVRE LES SOLS

Enherbement du rang avec couverts végétaux.

Décompactage naturel des sols.

Développement des mycorhizes.

Niche écologique de surface et support de la vie aérienne et entomologique.

## DES PRATIQUES SUR-MESURE

Taille respectant le flux de sève.

Lutte prophylactique.

Epamprage adapté.

Effeuilages et éclaircissage précoces.

## FAVORISER LA BIODIVERSITÉ

Plantation de haies et d'arbres autour de nos parcelles.

Limitation des intrants et de la prolifération des ravageurs.

Mise en place de la polyculture.



## ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion  
angelus.com