



CARILLON



d'ANGELUS

2020

CARILLON D'ANGELUS

2020

Saint-Émilion



Благодаря крайне дождливой зиме и весне, почвы сформировали прекрасный запас влаги, который позволил виноградику поддерживать водный резерв на протяжении всего вегетационного периода.

Жаркий, но не опаленный солнцем, этот урожай прежде всего характеризуется продолжительной засухой, однако качество почв и их способность аккумулировать влагу зимних осадков обеспечили наилучший баланс между глинистыми и известняковыми почвами виноградику.

Два с половиной летних месяца обеспечили лозам наилучшие условия для созревания здорового, сбалансированного и спелого, богатого полифенолами, винограда.

Несмотря на то, что блистательные мерло с момента сбора урожая удерживали небольшое преимущество, как всегда, после нескольких недель выдержки, мы были удивлены каберне фран, продемонстрировавшими плотность и насыщенность, достойные урожая высочайшего уровня.

Вино этого винтажа яркое, темно-рубинового цвета, притягивающее взгляд.

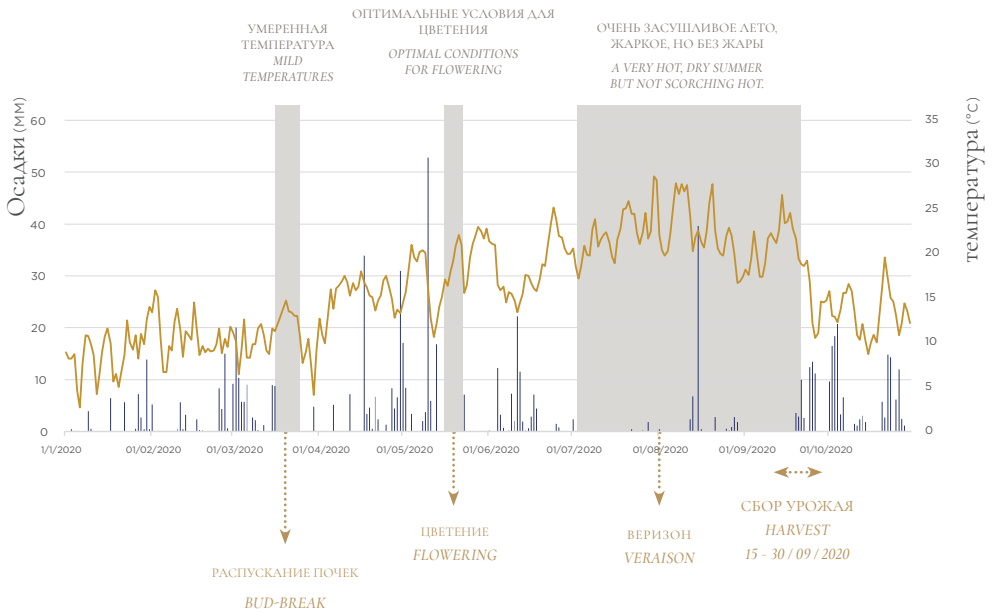
Оно раскрывается ароматами лесных красных ягод в сочетании с нотками вишневых косточек, черного перца и пряностей.

Во вкусе ощущение мягких, бархатистых танинов дополняется легкой кислинкой, которая в конце дегустации дарит потрясающее густативное удовольствие и длительное послевкусие.

Ассамбляж 90% мерло, 10% каберне фран

Сбор винограда с 15 по 30 сентября

ПОГОДНЫЕ УСЛОВИЯ



ОСАДКИ > 500 ММ RAINFALL >500MM/19.6 INCHES

Осадки
Rainfall

Средняя температура
Average temperatures

ПОГРЕБ CARILLON

ИННОВАЦИИ И ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА



Новый, ультрасовременный погреб, создавался с учетом строжайших технических, экологических и эстетических требований и оснащен лучшим оборудованием.

Расположившийся на 3,30 гектарах этот полуподземный погреб с «зелёной кровлей» площадью 4400 м2 оборудован линией по приёмке винограда с оптической сортировкой, винификационными чанами, а также погребами предназначенными для яблочно-молочной ферментации и выдержки. Погреб для винификации оснащён 18 чанами в форме перевернутого усеченного конуса, напоминающими la Fleur de Voûard в Лаланда-де-Помроль, и системой заполнения чанов с помощью подъемника методом 100% гравитации.

Установка для производства азота на постоянной основе обеспечивает защиту вина от окисдации и контроль содержания в нем кислорода как во время винификации, так и во время выдержки. Фотоэлектрические панели позволяют самостоятельно производить часть электроэнергии, необходимой для работы нового погреба.

Здание является объектом сертификации BREEAM (англ. Building Research Establishment Environmental Assessment Method) - Метод экологической оценки эффективности зданий, британский эквивалент HQE (фр. Haute Qualité Environnementale)- Стандарт высокого качества окружающей среды.

Высочайшие требования к качеству и постоянное улучшение производительности обязывают Carillon d'Angélus активно прибегать к исследованиям и разработкам как на виноградниках, так и в погребах, начиная с улучшений существующих методов виноградарства до изобретения совершенно новых практик.

ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com