



CARILLON



d'ANGELUS

2021

CARILLON D'ANGELUS

2021

Saint-Émilion



За мягкой и дождливой зимой последовали весенние заморозки (к счастью, в большей части контролируемые), а затем очень долгий дождливый и влажный период, заставивший понервничать наши команды.

Лето заставляло себя ждать и нас начали одолевать сомнения.

Но в середине августа лето наконец наступило и сопровождало нас вплоть до окончания сбора урожая каберне. Интенсивная работа на виноградниках и погодные условия, в конечном счете оказавшиеся благоприятными для созревания винограда, наполнили нас оптимизмом.

Хотя, к сожалению, о возврате потерянной части урожая не могло быть и речи, мы постепенно видели, как созревал виноград, уплотнялась его кожица, а ягоды наполнялись восхитительными фруктовыми нотами.

Первый урожай мерло, который мы начали собирать с 20 сентября, дал сбалансированный, subtilный, полный фруктов и свежести сок. Каберне, собранный в начале октября, воспользовался всеми преимуществами превосходных погодных условий этого месяца.

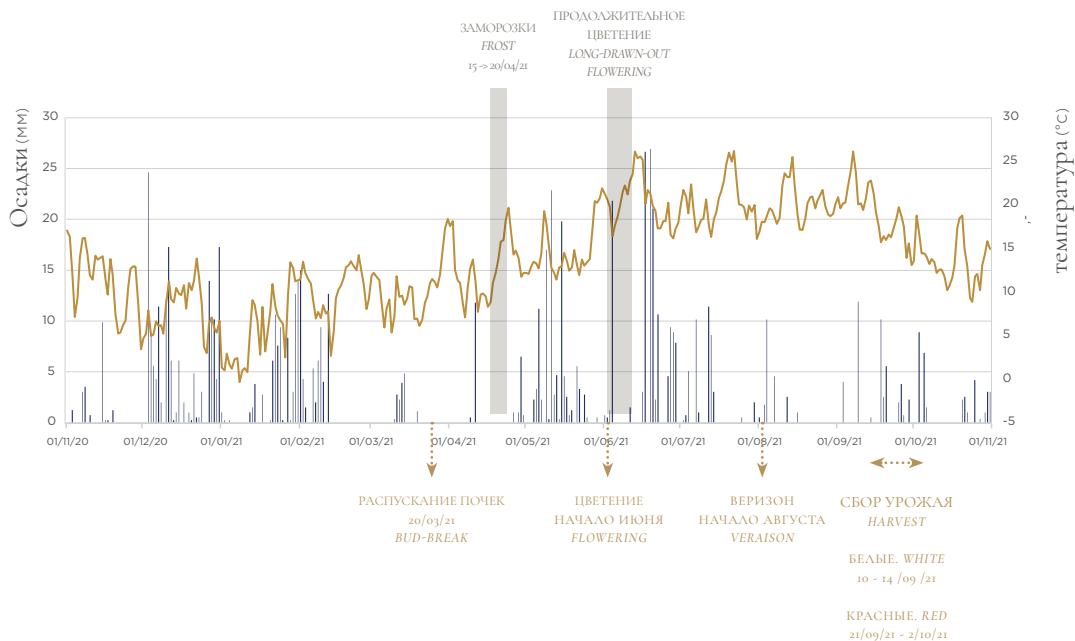
У вина яркий и глубокий цвет. Каберне Фран в его аромате раскрывается больше, чем в других винтажах Carillon и дарит ароматы свежих, пряных и спелых фруктов.

Точность и вертикальность вкуса Carillon 2021 подчеркивается прекрасной кислотностью и спелыми, плотными танинами.

Ассамбляж 80% мерло, 20% каберне фран

Сбор винограда с 21 сентября по 2 октября

ПОГОДНЫЕ УСЛОВИЯ



ОСАДКИ > 777 MM RAINFALL > 777 MM /30.6 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'Angelus 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