



CARILLON



d'ANGELUS

2010

CARILLON D'ANGELUS

2010

*Saint-Émilion, Grand Cru*

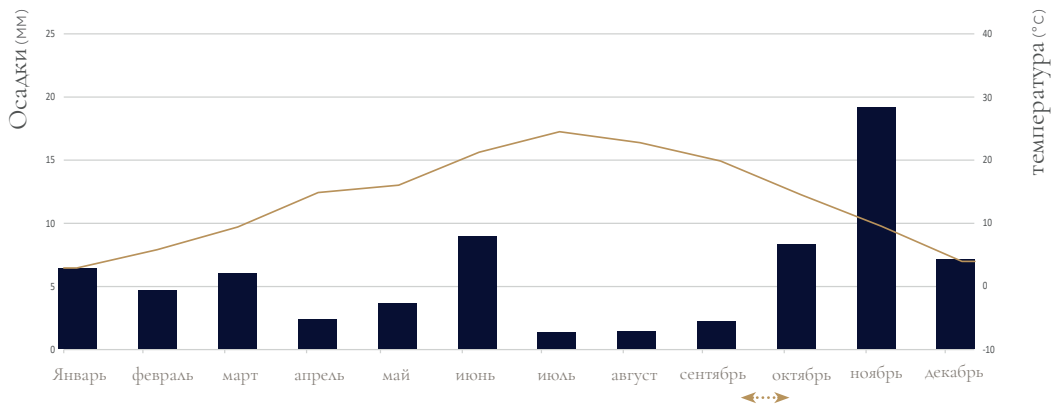


Климатические условия этого года благоприятствовали виноградарям практически полным отсутствием болезней, а также удачным чередованием прохладных ночей и солнечных дней, способствующих равномерному созреванию полифенолов.

Вино, состоящее на 60% из мерло и на 40% из каберне, сочное и ароматное с нотками свежих спелых фруктов. У него гармоничный, тающий вкус и приятное продолжительное послевкусие.

Ассамбляж 60 % мерло, 40 % каберне  
Сбор винограда с 27 сентября по 19 октября

# ПОГОДНЫЕ УСЛОВИЯ



СБОР УРОЖАЯ  
HARVEST  
27.09 - 19.10

Осадки  
Rainfall

Средняя температура  
Average temperatures

# ПОДДЕРЖАНИЕ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ ВИНОГРАДНИКА

---

Терруар Angelus — это плод идеального баланса между климатом, почвой, запасами воды, виноградными лозами и людьми, которые за ними ухаживают. Поддержание этого баланса, сохранение виноградника и окружающей его среды в долгосрочной перспективе, оптимизация ресурсов и развитие биоразнообразия – ключевые задачи нашей повседневной работы. Именно забота об окружающей среде побуждает нас практиковать добросовестное и ответственное виноделие.

## ОЖИВЛЕНИЕ ПОЧВЫ

Озеленение междурядья растительным покровом  
Разуплотнение естественных грунтов  
Развитие микоризы  
Развитие экологической поверхностной ниши и поддержка воздушной энтомологической жизни

## ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ПРАКТИКИ

Обрезка лоз с особым вниманием к сокодвижению  
Профилактический контроль  
Адаптированное удаление отростков  
Раннее удаление и прореживание листьев

## РАЗВИТИЕ БИОРАЗНООБРАЗИЯ

Посадка живых изгородей и деревьев вокруг наших виноградников  
Ограничение проникновения и размножения вредителей.  
Развитие и поддержка смешанного земледелия



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion  
angelus.com