

CARILLON D'ANGÉLUS

Saint-Emilion Grand Cru

特级圣埃米利永

主管	Stéphanie de Boüard-Rivoal 斯蒂芬妮·德·布阿尔-里沃阿尔 et Thierry Grenié de Boüard 和 蒂埃里·格尼耶·德·布阿尔
面积	15公顷
位置	从庄园中甄选田块
土壤	石灰质粘土、石灰质粘砂土
种植密度	6500至8500株/公顷
品种结构	90%美乐、5%品丽珠、5%赤霞珠
修剪方法	根据每棵葡萄树的情况有所调整
酿酒师	Hubert de Boüard de Laforest 休伯·德·布阿尔·德·拉佛雷斯特
酿酒主管	Emmanuelle d'Aligny-Fulchi 艾曼纽·德·阿里尼-富尔奇
发酵	使用不锈钢发酵罐
灌入橡木桶	从发酵罐中引出后马上灌入
陈酿	16个月，50%在全新橡木桶中， 50%在陈过一支酒的橡木桶中

ANGELUS

