

# CARILLON



## d'ANGELUS

*Saint-Émilion*

*Superficie y suelos*

18 hectáreas dedicadas,  
con parcelas distribuidas en 3 tipos de suelos:  
- una parte de arcillas frías y tardías,  
- una parte de arcillas arenoso-calcáreas, más cálidas,  
- una parte en suelos más drenantes y precoces

*Densidad de plantación*

De 6.500 a 8.500 cepas/ha  
en función de las características del suelo

*Variedades*

90% Merlot,  
5% Cabernet Franc,  
5% Cabernet Sauvignon

*Poda*

Respetuosa con el flujo de savia, adaptada al vigor  
de la variedad y a las condiciones del suelo

*Vendimiaen*

Según la degustación, para un estado  
de maduración óptimo

*Vinificaciones*

En cubas de acero inoxidable invertidas,  
encubado y trabajo de extracción por gravedad  
- Maceración previa a la fermentación a 8°C  
- Temperaturas de fermentación alcohólica hasta 28°C  
- Maceración posterior a la fermentación a 28-30°C,  
de 1 a 3 semanas

*Encubado*

50% a partir del descube  
y 50% tras la fermentación maloláctica

*Crianza*

16 a 18 meses en barricas de roble francés de grano fino  
y tostado medio, 60% nuevas y 40% en barricas  
e un vino.

*Superficie total de la propiedad*

85 hectáreas,  
de las cuales 55 se encuentran en Saint-Émilion

*Vinificador enólogo*

Hubert de Bouard de Laforest

