

# N°3 D'ANGELUS 2011

Saint-Émilion Grand Cru



Непривычные климатические условия заставили нашу команду трудиться без устали и применять оптимальные методы виноградарства, чтобы к ним приспособиться. Так, особое внимание пришлось уделить задернению междурядья травой и вспашке земли, а обрывание листьев и удаление лишних гроздей пришлось осуществить довольно-таки рано.

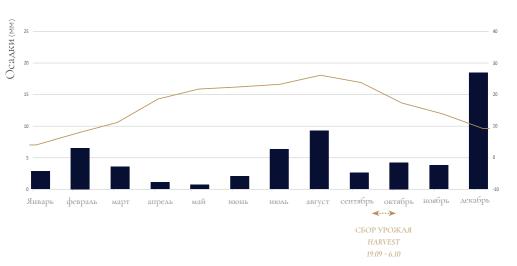
У вина блестящий гранатовый цвет. N°3 d'Angélus 2011 мгновенно очаровывает ароматом спелой вишни, который постепенно дополняют нотки белого миндаля и мяты.

Во вкусе вино мягкое, свежее, с деликатной и бархатистой структурой, нотками специй и слегка мятным послевкусием.

Ассамбляж Сбор винограда

95 % мерло, 5% каберне совиньон с 19 сентября по 6 октября

## погодные УСЛОВИЯ



Средняя температура
Average temperatures

Rainfall

## поддержание устойчивого РАЗВИТИЯ ВИНОГРАДНИКА

Teppyap 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 сокодвижениюПрофилактический контроль Адаптированное удаление отростковРаннее удаление и прореживание листьев

### РАЗВИТИЕ БИОРАЗНООБРАЗИЯ

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



ARGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion angelus.com