

N°3 D'ANGELUS 2012

Saint-Émilion Grand Cru



Начало 2012 года было непростым, ибо весной климатические условия были весьма неравномерными. К счастью, июль и август были исключительно благоприятными для виноградной лозы, что позволило ягодам достичь необходимой структуры.

У вина интенсивный, чистый фруктовый аромат. Высококачественные каберне фран поддерживают его структуру и дополняют бархатистые и нежные мерло, привнося элегантность и точность.

Цвет у вина яркий и прозрачный. N°3 d'Angélus 2012 раскрывается прекрасно интегрированными дубовыми тонами, которые постепенно дополняют нотки кожи и черной смородины. Во вкусе вино мягкое и сбалансированное с плотным, обильным послевкусием.

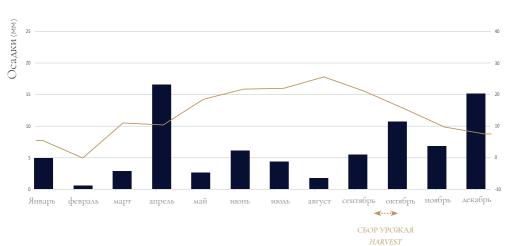
Ассамбляж

90 % мерло, 10% каберне фран и совиньон

Сбор винограда

с 8 по 19 октября

погодные УСЛОВИЯ



Средняя температура
Average temperatures

Rainfall

8.10 - 19.10

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