



CARILLON



d'ANGELUS

Millésime 2009

CARILLON D'ANGELUS

2009

Saint-Émilion, Grand Cru



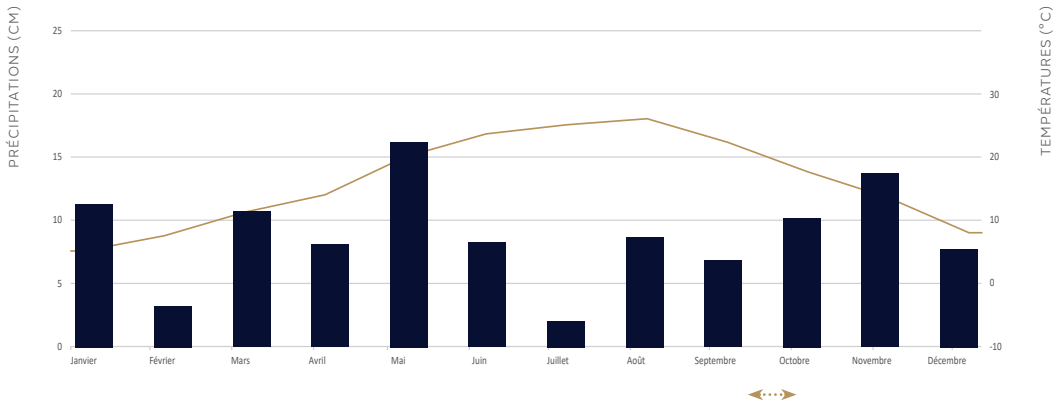
Ce millésime a bénéficié de conditions climatiques particulièrement favorables à la parfaite maturation des raisins.

Robe profonde, brillante aux reflets violets. Nez de fruits mûrs, notes de chocolat et de boisé élégant. L'attaque est souple avec des tannins soyeux, arômes de fruits et fraîcheur sur la longueur.

ASSEMBLAGE 50% Merlot, 50% Cabernets

VENDANGES du 26 septembre au 15 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES



←...→
VENDANGES
HARVEST
26.09 - 15.10

Pluviométrie
Rainfall

Températures moyennes
Average temperatures

POUR UN VIGNOBLE DURABLE

Nos terroirs sont le fruit du parfait équilibre entre le climat, les sols, les réserves en eau, la vigne et les personnes qui la travaillent. Maintenir cet équilibre, pérenniser le vignoble et son environnement, optimiser les ressources et favoriser la biodiversité est notre quotidien.

De cette préoccupation environnementale est né notre engagement vers une agriculture vertueuse et responsable.

FAIRE VIVRE LES SOLS

Enherbement du rang avec couverts végétaux.

Décompactage naturel des sols.

Développement des mycorhizes.

Niche écologique de surface et support de la vie aérienne et entomologique.

DES PRATIQUES SUR-MESURE

Taille respectant le flux de sève.

Lutte prophylactique.

Epamprage adapté.

Effeuilages et éclaircissage précoces.

FAVORISER LA BIODIVERSITÉ

Plantation de haies et d'arbres autour de nos parcelles.

Limitation des intrants et de la prolifération des ravageurs.

Mise en place de la polyculture.



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com