



CARILLON



d'ANGELUS

Millésime 2016

CARILLON D'ANGELUS
2016

Saint-Émilion, Grand Cru



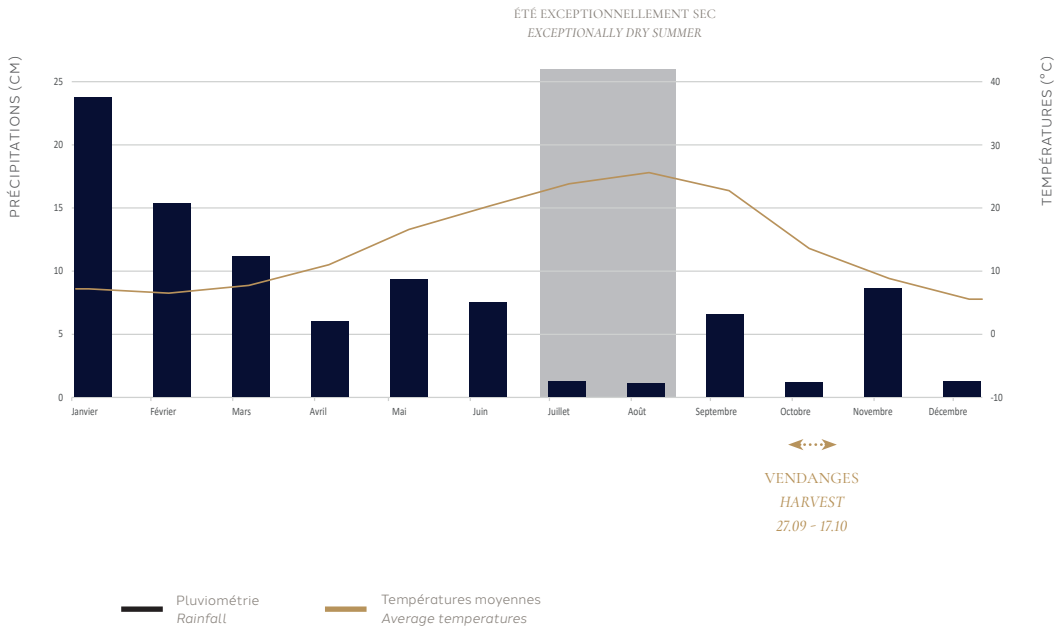
Trois mois d'été sans eau : de mémoire de vigneron, on n'avait jamais vu ça ! Cette climatologie surprenante, ces conditions incroyables, nous ont offert un millésime grand, imprévisible, inattendu.

La couleur est dense et profonde, le nez offre des notes de petits fruits noirs. L'attaque en bouche est suave, sensuelle, voluptueuse, la structure est précise et raffinée, les Cabernets Francs particulièrement réussis apporte de l'élégance et une fraîcheur épicée. La dégustation se termine sur une gourmandise pleine de tension et de sapidité.

ASSEMBLAGE 75% Merlot, 25% Cabernet Franc

VENDANGES du 27 septembre au 17 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES



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