



CARILLON



d'ANGELUS

2019

CARILLON D'ANGELUS

2019

Saint-Émilion



Работа над урожаем 2019 оказалась менее сложной, чем в 2018 году, который подарил нам чрезвычайно успешный винтаж, но доставил при этом немало тревог и беспокойства. Мерло этого урожая привнес в вино богатую текстуру и сочные фрукты, а каберне фран придал ему свежесть и крепкую, плотную структуру. Винтаж 2019 года станет одним из величайших миллезимов поместья. Он обладает глубиной, балансом, интенсивностью и энергией, – всеми теми качествами, той комплексностью и потенциалом хранения, которые свойственны величайшим годам!

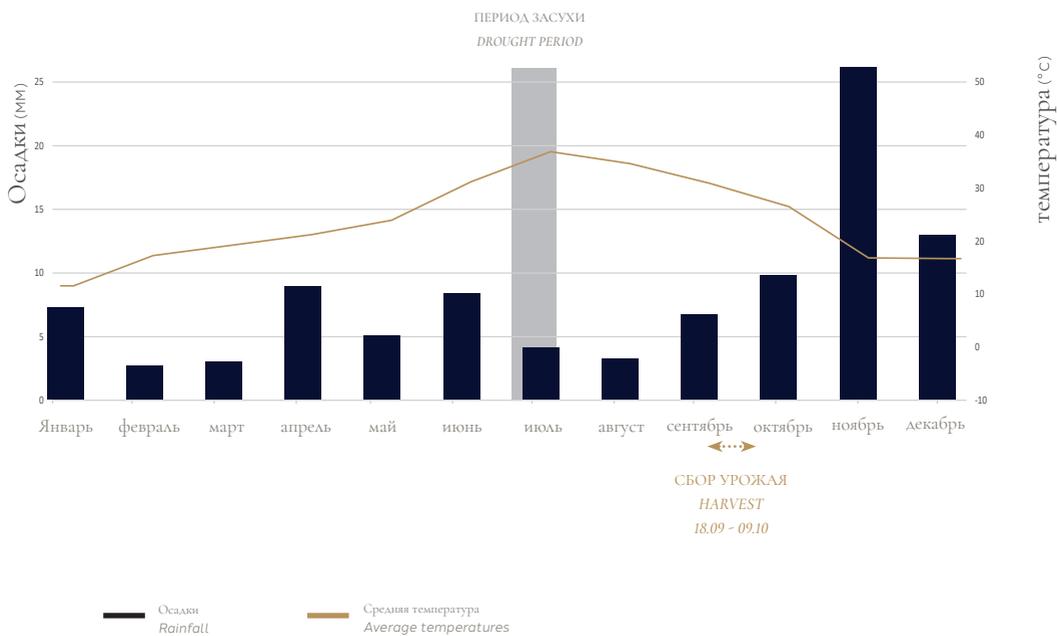
И все же дался он не просто. Апрель угрожал заморозками, а после него последовала череда проливных дождей. С июня месяца солнечные дни творили настоящее волшебство, после чего установился продолжительный период засухи без экстремальных температур, за исключением трех-четырех дней жары, когда стрелка термометра достигала 35-36 градусов. В то же время ночи были относительно прохладными, позволяя лозам отдохнуть после дневного зноя. Сбор урожая, начавшийся 18 сентября, проходил в идеальных погодных условиях вплоть до 9 октября, когда были собраны последние грозди каберне фран. Небольшой дождь, прошедший за несколько дней до начала сбора урожая, оказалась чрезвычайно полезен для виноградных лоз, позволив ягодам достичь идеальной сбалансированности и более нежной, пластичной, но в то же время четкой структуры.

Цвет у вина глубокий, в аромате оно раскрывается свежими и спелыми фруктами, дополненными нежными древесными нотками. Его мягкий вкус дополняет прекрасная танинная структура, поддерживаемая приятной кислотностью, гарантирующей потенциал выдержки.

Ассамбляж 90% мерло, 10% каберне фран

Сбор винограда с 18 сентября по 9 октября

ПОГОДНЫЕ УСЛОВИЯ



ПОГРЕБ CARILLON

ИННОВАЦИИ И ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА



Новый, ультрасовременный погреб, создавался с учетом строжайших технических, экологических и эстетических требований и оснащен лучшим оборудованием.

Расположившийся на 3,30 гектарах этот полуподземный погреб с «зеленой кровлей» площадью 4400 м² оборудован линией по приёмке винограда с оптической сортировкой, винификационными чанами, а также погребами предназначенными для яблочно-молочной ферментации и выдержки. Погреб для винификации оснащён 18 чанами в форме перевернутого усеченного конуса, напоминающими la Fleur de Voûard в Лаланда-де-Помроль, и системой заполнения чанов с помощью подъемника методом 100% гравитации.

Установка для производства азота на постоянной основе обеспечивает защиту вина от окисдации и контроль содержания в нем кислорода как во время винификации, так и во время выдержки. Фотоэлектрические панели позволяют самостоятельно производить часть электроэнергии, необходимой для работы нового погреба.

Здание является объектом сертификации BREEAM (англ. Building Research Establishment Environmental Assessment Method) - Метод экологической оценки эффективности зданий, британский эквивалент HQE (фр. Haute Qualité Environnementale)- Стандарт высокого качества окружающей среды.

Высочайшие требования к качеству и постоянное улучшение производительности обязывают Carillon d'Angélus активно прибегать к исследованиям и разработкам как на виноградниках, так и в погребах, начиная с улучшений существующих методов виноградарства до изобретения совершенно новых практик.

ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com