

# ANGELUS



*Saint-Émilion,  
Premier Grand Cru Classé « A »*

<i>Superficie</i>	27 hectares
<i>Situation</i>	Coteau sud de Saint-Émilion, sur le fameux « pied de côte »
<i>Sols</i>	Argilo-calcaire
<i>Densité de plantation</i>	6 500 à 8 500 pieds/ha en fonction des caractéristiques du sol
<i>Encépagement</i>	53% Merlot, 46% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
<i>Âge moyen des vignes</i>	39 ans
<i>Taille</i>	Respectueuse du flux de sève, adaptée à la vigueur du cépage et à la pédologie
<i>Vinifications</i>	En cuves bois et inox pour les Merlots, en cuves béton pour les Cabernets Francs - Macération pré-fermentaire à 8°C sur certaines cuves en fonction des caractéristiques des raisins, de 4 jours à une semaine - Températures de fermentation alcoolique jusqu'à 28°C - Macération post fermentaire à 28-30°C, de 1 à 3 semaines
<i>Entonnage</i>	Dès l'écoulage
<i>Élevage</i>	22 mois - en barriques de chêne français neuves, avec des grains fins et une chauffe moyenne pour les Merlots et une partie des Cabernets Francs, - en foudres de 30hl pour certains Cabernets Francs sélectionnés pour la subtilité particulièrement remarquable de leurs arômes.
<hr/>	
<i>Surface totale du domaine</i>	82 hectares dont 52 hectares à Saint-Émilion
<i>Vinificateur œnologue</i>	Hubert de Bouard de Laforest

