

# ANGELUS

## N°3 D'ANGÉLUS

*Saint-Emilion*

*Superficie et sols* 5 ha dont les jeunes vignes de Carillon d'Angéus.  
Parcelles réparties sur 3 types de sols :  
- une partie d'argiles froides et tardives,  
- une partie d'argiles-sablo-calcaires plus chaudes,  
- une partie sur des sols plus drainants et plus précoces

*Densité de plantation* 6500 à 8500 pieds/ha en fonction des caractéristiques du sol

*Encépagement* 90 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon

*Taille* girondine en majorité, mais adaptée en fonction de l'âge, de la vigueur et de la structure de chaque pied dans le plus grand respect du trajet de sève

*Vinifications* en cuves inox  
- Températures de fermentation alcoolique jusqu'à 28°C  
- Macération post fermentaire : 1 semaine

*Entonnage* après fermentation malolactique

*Élevage* 14 à 16 mois, 60 % en barriques d'un vin, chêne français, grain fin, chauffe moyenne et 40 % en cuves

---

*Surface totale du domaine* 49 ha

*Présidente Directrice Générale* Stéphanie de Boüard-Rivoal

*Vinificateur œnologue* Hubert de Boüard de Laforest

*Directrice Technique œnologue* Emmanuelle d'Aligny-Fulchi

*Responsable du Chai Carillon  
coordinateur technique recherche et développement* Benjamin Laforêt

