

ANGELUS

N°3 D'ANGÉLUS

Saint-Emilion

Superficie et sols 7 ha dont les jeunes vignes de Carillon d'Angélus.
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 52 hectares

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

