

ANGELUS



Saint-Émilion Grand Cru

<i>Площадь</i>	30 гектаров
<i>Расположение</i>	Южный склон Сент-Эмильона, знаменитое «подножье склона»
<i>Почва</i>	Глинисто-известняковая
<i>Плотность посадки</i>	От 6 500 до 8 500 лоз/гектар в зависимости от характеристик почвы
<i>Сорта винограда</i>	53% Мерло, 46% Каберне Фран, 1% Пти Вердо
<i>Средний возраст лозы</i>	39 лет
<i>Обрезка лозы</i>	Адаптирована к сокодвижению, интенсивности роста сорта винограда и структуре почвы
<i>Сбор урожая</i>	Сбор урожая на основе дегустации для гарантии оптимального состояния зрелости
<i>Винификация</i>	Мерло в дубовых и чанах из нержавеющей стали, Каберне Фран в бетонных чанах - холодная мацерация при 8°C в некоторых чанах в зависимости от характеристик винограда, от 4х дней до 1 недели - алкогольная ферментация при температуре до 28°C - постферментативная мацерация при 28-30°C, от 1 до 3 недель
<i>Залив вина в бочки</i>	Сразу же после винификации
<i>Выдержка</i>	22 месяца - в новых бочках из мелкозернистого французского дуба со средним обжигом для Мерло и части Каберне Фран - в дубовых чанах 30 гл для части Каберне Фран, отобранных ввиду исключительной тонкости их ароматов
<i>Общая площадь хозяйства</i>	85 га, в том числе 55 га в Сент-Эмильоне
<i>Энолог-винодел</i>	Юбер де Буар де Лафоре (Hubert de Bouard de Laforest)

