

ANGELUS

CARILLON D'ANGÉLUS

Saint-Emilion

Площадь и почва 18 выделенных Carillon d'Angéelus гектаров, чьи участки распределены по 3 типам почвы:
- холодная поздняя глинистая почва,
- более теплая глинисто-песчано-известняковая почва,
- более ранняя почва с высокой дренирующей способностью

Плотность посадки От 6 500 до 8 500 лоз/гектар в зависимости от характеристик почвы

Сорта винограда 90 % Мерло, 5 % Каберне Фран,
5 % Каберне Совиньон

Обрезка лозы «жирондская» для большинства; адаптирована к каждой лозе в зависимости от ее возраста, силы роста и строения, с максимальным вниманием к сокодвижению

Энолог-Винодел Юбер де Буар де Лафоре

Винификация В чанах из нержавеющей стали в форме перевернутого усеченного конуса; залив в чаны и экстракция с помощью метода гравитации
- холодная мацерация при 8°C
- алкогольная ферментация при температуре до 28°C
- постферментативная мацерация при 28-30°C, от 1 до 3 недель

Залив вина в бочки 50 % сразу же после винификации,
50 % после яблочно-молочной ферментации

Выдержка 16 месяцев, в бочках из мелкозернистого французского дуба со средним обжигом, 60 % в новых бочках, 40 % в бочках после выдержки одного вина

Общая площадь хозяйства 52 гектаров

Менеджеры Стефани де Буар-Ривоаль

Энолог-Винодел Юбер де Буар де Лафоре

Энолог-Технический директор Эммануэль Д'Алиньи-Фулчи

*Ответственный за погреб Carillon,
Технический координатор по исследованиям
и разработкам* Бенджамен Лафоре

