

# ANGELUS

## N°3 D'ANGÉLUS

*Saint-Emilion*

*Площадь и почва* 7 гектаров, включая молодые лозы Carillon d'Angéhus.  
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  
- алкогольная ферментация при температуре до 28°C  
- постферментативная мацерация: 1 неделя

*Залив вина в бочки* после яблочно-молочной ферментации

*Выдержка* От 14 до 16 месяцев, 60 % в бочках из мелкозернистого французского дуба со средним обжигом (бочки после выдержки одного вина), 40 % в чанах из нержавеющей стали.

---

*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

