

# ANGELUS

## CHÂTEAU ANGÉLUS

*Saint-Émilion, Premier Grand Cru Classé « A »*

<i>Superficie</i>	27 hectáreas
<i>Ubicación</i>	Ladera sur de Saint-Émilion, en el famoso « pie de ladera »
<i>Suelos</i>	Arcilloso-calcáreo en la parte alta, arcilloso-arenoso-calcáreo en la ladera
<i>Densidad de plantación</i>	De 6.500 a 8.500 cepas/ha en función de las características del suelo
<i>Variedades</i>	53% Merlot, 46% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
<i>Edad media de las viñas</i>	38 años
<i>Poda</i>	Mayoritariamente girondina, adaptada en función de la edad, el vigor y la estructura de cada cepa respetando al máximo el recorrido de la savia
<i>Vinificaciones</i>	En cubas de madera y acero inoxidable para los Merlots, en cubas de hormigón para los Cabernets Francs - Maceración previa a la fermentación a 8°C en algunas cubas en función de las características de las uvas, de 4 días a una semana - Temperaturas de fermentación alcohólica hasta 28°C - Maceración posterior a la fermentación a 28-30°, de 1 a 3 semanas
<i>Encubado</i>	A partir del descube
<i>Crianza</i>	De 20 a 22 meses - En barricas de roble francés nuevas, de grano fino y un tostado medio para los Merlots y una parte de los Cabernets Francs - En fudres de 30 hl para algunos Cabernets Francs seleccionados por la sutilidad particularmente destacada de sus aromas

---

<i>Superficie total de la propiedad</i>	52 ha
<i>Presidenta Directora General</i>	Stéphanie de Boüard-Rivoal
<i>Vinificador enólogo</i>	Hubert de Boüard de Laforest
<i>Directora Técnica enóloga</i>	Emmanuelle d'Aligny-Fulchi

