

ANGELUS

CARILLON D'ANGÉLUS

Saint-Émilion

<i>Superficie y suelos</i>	18 hectáreas dedicadas, con parcelas distribuidas en 3 tipos de suelos: - una parte de arcillas frías y tardías, - una parte de arcillas arenoso-calcareas, más cálidas, - una parte en suelos más drenantes y precoces
<i>Densidad de plantación</i>	De 6.500 a 8.500 cepas/ha en función de las características del suelo
<i>Variedades</i>	90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
<i>Poda</i>	Mayoritariamente girondina, pero 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 acero inoxidable invertidas, encubado y trabajo de extracción por gravedad - Maceración previa a la fermentación a 8°C - Temperaturas de fermentación alcohólica hasta 28°C - Maceración posterior a la fermentación a 28-30°, de 1 a 3 semanas
<i>Encubado</i>	50% a partir del descube y 50% tras la fermentación maloláctica
<i>Crianza</i>	16 meses en barricas de roble francés de grano fino y tostado medio, 60% nuevas y 40% en barricas de un vino

Superficie total de la propiedad 52 ha

Presidenta Directora General Stéphanie de Boüard-Rivoal

Vinificador enólogo Hubert de Boüard de Laforest

Directora Técnica enóloga Emmanuelle d'Aligny-Fulchi

Responsable de la Bodega Carillon coordinator técnico investigación y desarrollo Benjamin Laforêt

