

ANGELUS

N°3 D'ANGÉLUS

Saint-Émilion

Superficie y suelos 7 hectáreas que incluyen las viñas jóvenes de Carillon d'Angélus. Parcelas distribuidas en 3 tipos de suelos:
- una parte de arcillas frías y tardías,
- una parte de arcillas arenoso-calcáreas, más cálidas,
- una parte en suelos más drenantes y precoces

Densidad de plantación De 6.500 a 8.500 cepas/ha en función de las características del suelo

Varietades 90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Poda 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

Vinificaciones En cubas de acero inoxidable
- Temperaturas de fermentación alcohólica hasta 28°C
- Maceración posterior a la fermentación: 1 semana

Encubado Tras fermentación maloláctica

Crianza De 14 a 16 meses, 60% en barricas de un vino, roble francés, grano fino, tostado medio y 40% en cubas

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

