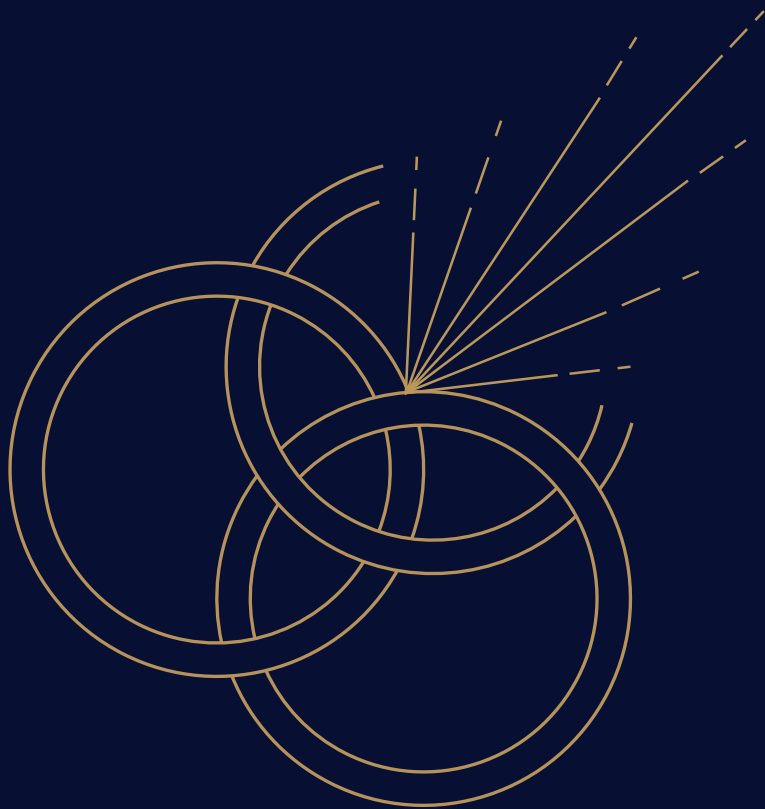


ANGELUS



L'AFFRANCHI



2023

CHÂTEAU ANGELUS 2023

Saint-Émilion Grand Cru

«L'Affranchi» expresa la identidad de Angelus: equilibrio, tensión, frescura y armonía, con su estilo impregnado de un magnífico clasicismo, de una elegancia genuina y de una auténtica pureza.



La suave primavera, acompañada de lluvias frecuentes, pone a prueba a los viticultores por la presión a la que están sometidos por la amenaza del mildiu. Dicha tensión constante impone un trabajo mecánico y profiláctico intenso con el fin de asegurar la cosecha y sacarla adelante. Le sigue un período seco y extremadamente soleado, propicio para una floración ideal que presagia una añada generosa.

A lo largo del verano, fresco y con tormentas puntuales, a la vid nunca le falta luz ni agua, y gracias a una acción preventiva rigurosa y constante, se consigue controlar totalmente la amenaza parasitaria. Después de varias semanas de degustar las bayas, se determina el momento fatídico y la vendimia de las uvas Merlot tiene lugar del 14 al 25 de septiembre. Las Cabernets Francs de hollejo grueso, aromáticamente complejas y perfectamente maduras, son recolectadas de manera gradual desde el 15 de septiembre hasta el 2 de octubre, en condiciones óptimas.

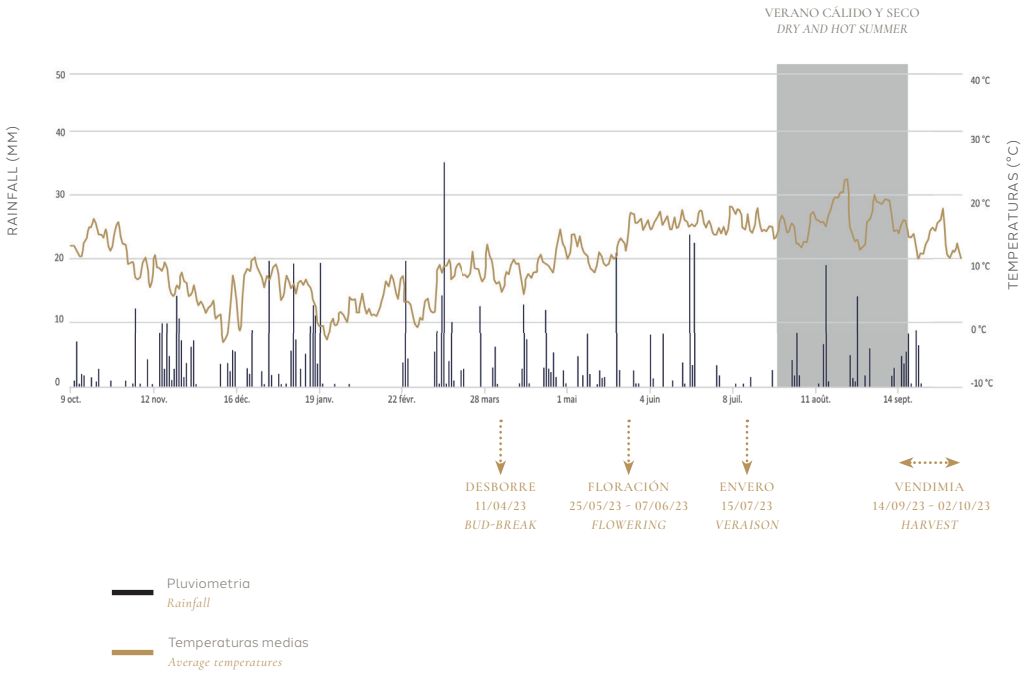
La capa es brillante y presenta un color violeta especialmente intenso. Los aromas y la tipicidad de esta añada se preservan desde la recolección hasta el descube, y la primera nariz, rebosante de flores y de frutos negros, se vuelve más compleja y se expande sin fin en la aireación con notas de grafito y matices sutilmente mentolados.

En boca, presenta un ataque franco y vigoroso, en torno a una trama especiada de Cabernet Franc, sobre unas notas amaderadas integradas a la perfección, discretamente presentes en apoyo a un vino amplio; una entrada en boca que se expande profusamente, impulsada por una frescura, una acidez y unos taninos etéreos que marcan la diferencia de esta añada dotada de una gran tensión y con una elegancia insuperable. Es un vino completo, equilibrado, elegante y complejo que demuestra la capacidad de Angelus de triunfar ante la adversidad.

ENSANBLAJE 40% Merlot, 60% Cabernet Franc

VENDIMIA 14 septiembre al 2 de octubre

CONDICIONES CLIMÁTICAS



PARA UN VIÑEDO SOSTENIBLE

Nuestros terruños son el resultado de un equilibrio perfecto entre el clima, el suelo, las reservas de agua, la viña y las personas que la trabajan. Nuestra misión consiste en mantener este equilibrio a diario, garantizar el futuro a largo plazo del viñedo y su entorno, optimizar los recursos y favorecer la biodiversidad. Nuestro compromiso con una agricultura responsable y virtuosa nace de esta preocupación por el medio ambiente.

DAR VIDA AL SUELO

Recubrimiento vegetal de las hileras.
Descompactación natural de los suelos.
Desarrollo de micorrizas.
Nicho ecológico superficial y defensa de la vida aérea y entomológica.

PRÁCTICAS PERSONALIZADAS

Poda respetuosa con el flujo de savia.
Control profiláctico.
Despampanado adaptado.
Deshoje y aclareo precoces.

FOMENTAR LA BIODIVERSIDAD

Plantación de setos y árboles alrededor de nuestras parcelas.
Limitación de los insumos y de la proliferación de plagas.
Implantación del policultivo.



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com