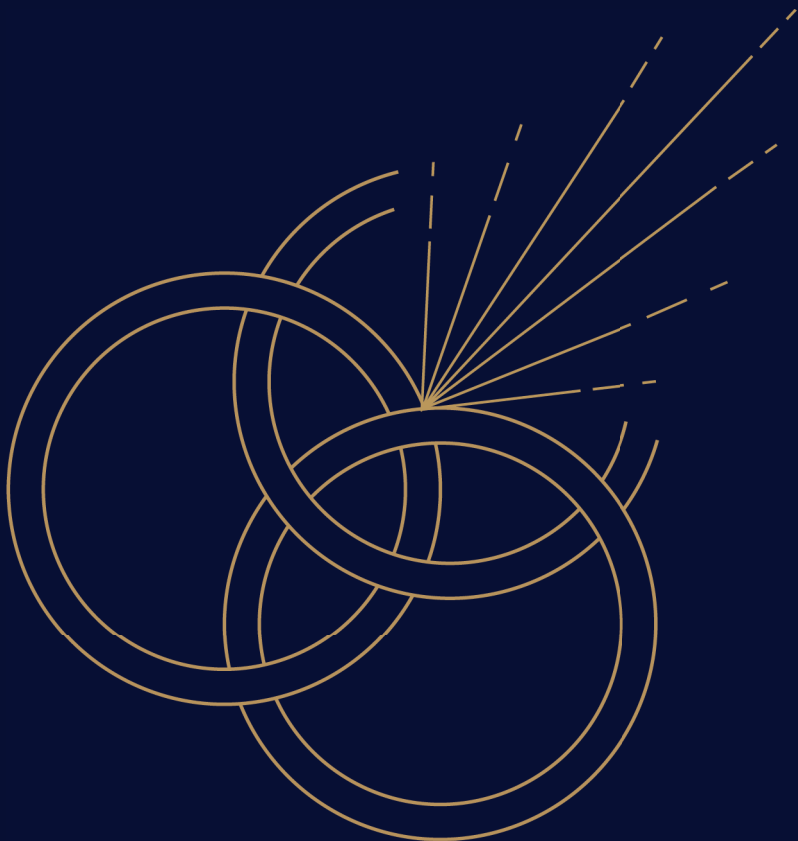


ANGELUS



L'AFFRANCHI

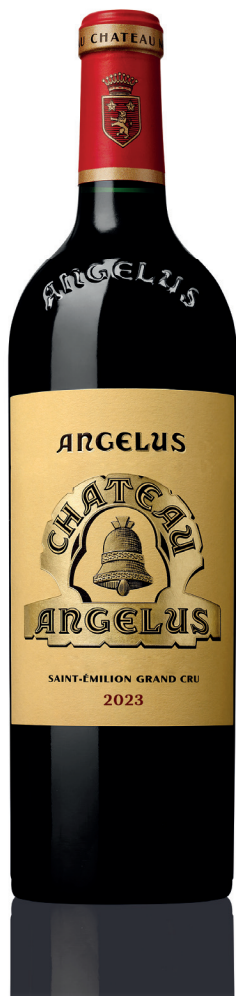


Millésime 2023

# CHÂTEAU ANGELUS 2023

*Saint-Émilion Grand Cru*

*«L’Afranchi» воплощает саму природу Angelus: баланс, тонкое внутреннее напряжение, свежесть и гармонию. Его стиль отличают благородная классика, подлинная элегантность и безупречная чистота.*



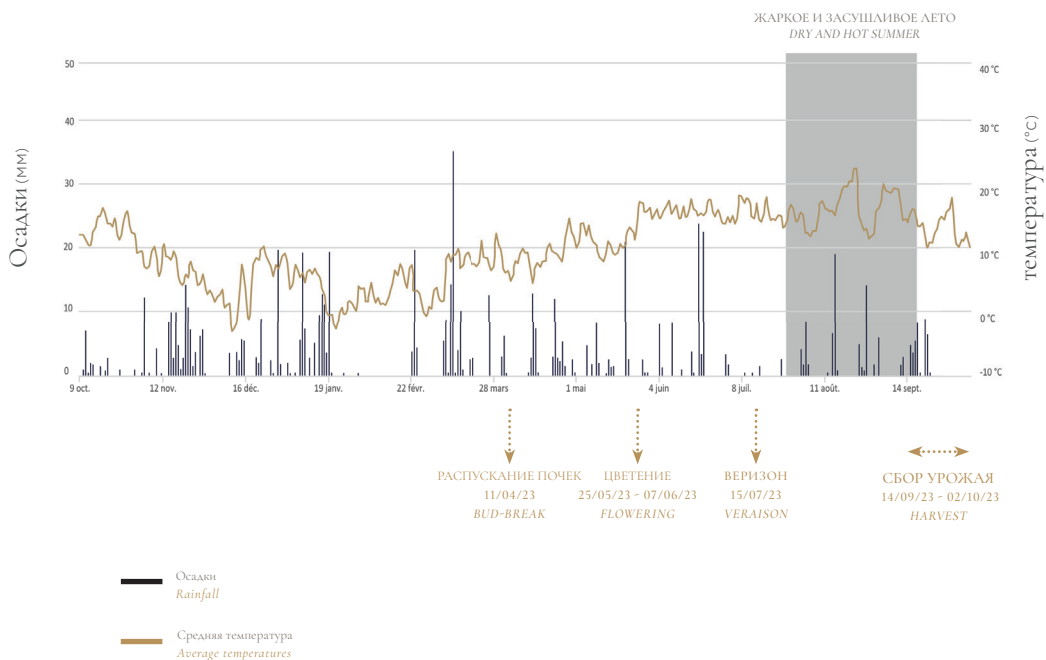
Мягкая весна с регулярными осадками способствовала активному развитию миледю, став серьёзным испытанием для виноградарей. Постоянная угроза заболевания потребовала масштабной профилактической работы и интенсивного механического ухода за виноградниками, чтобы сохранить урожай и обеспечить его полное созревание. За этим последовал сухой и солнечный период, создавший идеальные условия для цветения и ставший предвестником щедрого урожая.

Лето выдалось прохладным, с чередой гроз, однако виноградные лозы не испытывали недостатка ни в солнечном свете, ни во влаге. Благодаря строгой и последовательной профилактической работе фитосанитарную угрозу удалось полностью взять под контроль. После нескольких недель ежедневной дегустации ягод наступил решающий момент — начало сбора урожая. Сбор Мерло проходил с 14 по 25 сентября. Затем, в оптимальных условиях, с 25 сентября по 2 октября постепенно собирали Каберне Фран — с плотной кожицей, сложным ароматическим профилем и идеальной степенью зрелости.

Цвет вина — яркий, насыщенно-фиолетовый, необычайно интенсивный. Ароматический профиль и характер этого милезима остаются неизменными на всём пути — от сбора урожая до окончания мацерации. Первый нос раскрывается яркими цветочными ароматами и оттенками чёрных фруктов, а по мере аэрации приобретает всё большую глубину и сложность, раскрываясь нотами графита и тонкими ментоловыми нюансами. Во вкусе вино раскрывается энергично и выразительно. В основе его структуры лежит пряность Каберне Фран и великолепно интегрированный дуб, который деликатно сопровождает это великое вино. Долгое послевкусие отличаются свежесть, выразительная кислотность и изысканные танины — характерные черты этого милезима, в котором внутренняя энергия сочетается с исключительной элегантностью. Это цельное, гармоничное, элегантное и многогранное вино, подтверждающее способность Angelus раскрывать величие каждого милезима, несмотря на вызовы природы.

**АССАМБЛЯЖ** 60% мерло, 40% каберне фран  
**СБОР ВИНОГРАДА** с 14 сентября по 2 октября

# ПОГОДНЫЕ УСЛОВИЯ



# ПОДДЕРЖАНИЕ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ ВИНОГРАДНИКА

---

Терруар Angelus — это плод идеального баланса между климатом, почвой, запасами воды, виноградными лозами и людьми, которые за ними ухаживают. Поддержание этого баланса, сохранение виноградника и окружающей его среды в долгосрочной перспективе, оптимизация ресурсов и развитие биоразнообразия – ключевые задачи нашей повседневной работы. Именно забота об окружающей среде побуждает нас практиковать добросовестное и ответственное виноделие.

## ОЖИВЛЕНИЕ ПОЧВЫ

Озеленение междурядья растительным покровом  
Разуплотнение естественных грунтов  
Развитие микоризы  
Развитие экологической поверхностной ниши и поддержка воздушной энтомологической жизни

## ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ПРАКТИКИ

Обрезка лоз с особым вниманием к сокодвижению  
Профилактический контроль  
Адаптированное удаление отростков  
Раннее удаление и прореживание листьев

## РАЗВИТИЕ БИОРАЗНООБРАЗИЯ

Посадка живых изгородей и деревьев вокруг наших виноградников  
Ограничение проникновения и размножения вредителей  
Развитие и поддержка смешанного земледелия



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion  
[angelus.com](http://angelus.com)