

ANGELUS



LA SUBTILITÉ



Millésime 1998

CHÂTEAU ANGELUS
1998

Saint-Émilion, Premier Grand Cru Classé

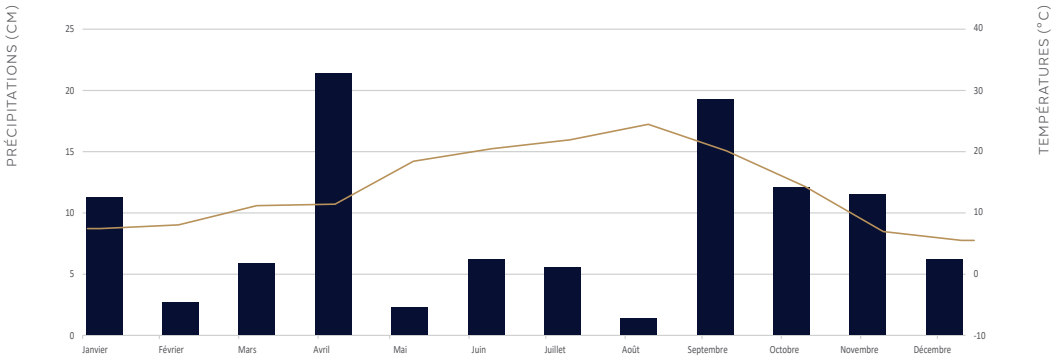


Le mois d'août particulièrement beau permet d'obtenir une maturité très homogène. Les raisins sont très riches et parfaitement sains. Les vins sont très foncés avec une belle gamme aromatique : les fruits tels que la prune et la mûre se marient à des notes de café, chocolat, un léger fumé et la fraîcheur du réglisse. La bouche offre une grande intensité avec la qualité et la précision des tannins des très grands millésimes.

ASSEMBLAGE 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

VENDANGES du 28 septembre au 4 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES



VENDANGES
HARVEST
28.09 - 4.10

Pluviométrie
Rainfall

Températures moyennes
Average temperatures

POUR UN VIGNOBLE DURABLE

Nos terroirs sont le fruit du parfait équilibre entre le climat, les sols, les réserves en eau, la vigne et les personnes qui la travaillent. Maintenir cet équilibre, pérenniser le vignoble et son environnement, optimiser les ressources et favoriser la biodiversité est notre quotidien.

De cette préoccupation environnementale est né notre engagement vers une agriculture vertueuse et responsable.

FAIRE VIVRE LES SOLS

Enherbement du rang avec couverts végétaux.

Décompactage naturel des sols.

Développement des mycorhizes.

Niche écologique de surface et support de la vie aérienne et entomologique.

DES PRATIQUES SUR-MESURE

Taille respectant le flux de sève.

Lutte prophylactique.

Epamprage adapté.

Effeuilages et éclaircissage précoces.

FAVORISER LA BIODIVERSITÉ

Plantation de haies et d'arbres autour de nos parcelles.

Limitation des intrants et de la prolifération des ravageurs.

Mise en place de la polyculture.



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com