

ANGELUS



L'INESPÉRÉ



Millésime 1999

CHÂTEAU ANGELUS

1999

*Saint-Émilion, Premier Grand Cru Classé*

---

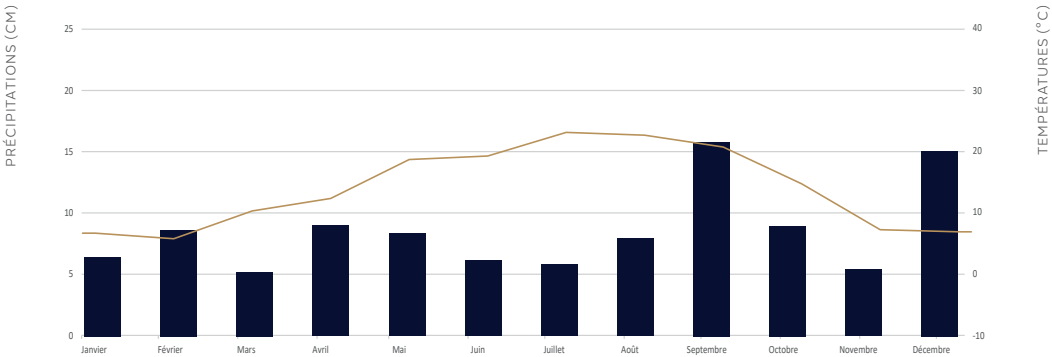


Issus de vieilles vignes de Merlot et de parcelles de Cabernet Franc sélectionnées, les vins ont une belle robe, d'un pourpre sombre soutenu. Le nez est expressif, il offre des arômes de chocolat, de prunes et de griottes. En bouche, l'attaque est ronde et veloutée, le vin est épais, avec un joli boisé discret et des tannins très soyeux. La finale est élégante.

ASSEMBLAGE 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

VENDANGES du 6 septembre au 16 octobre

# CONDITIONS CLIMATIQUES



VENDANGES  
HARVEST  
6.09 - 16.10

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