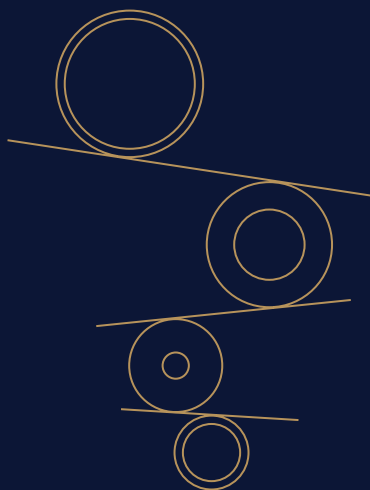


ANGELUS



L'ÉQUILIBRE



Millésime 2000

CHÂTEAU ANGELUS

2000

Saint-Émilion, Premier Grand Cru Classé

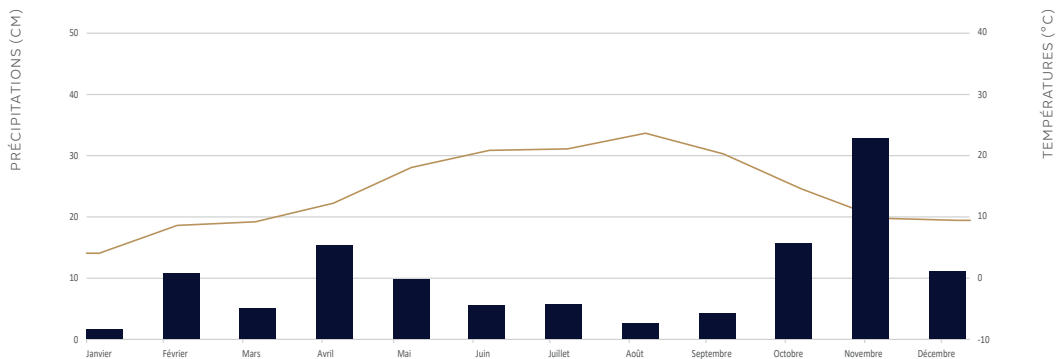


Les Merlots, éblouissants de fruits, d'onctuosité et d'équilibre ont été assemblés à des Cabernets Francs en légère surmaturité. Les vins ont une robe pourpre noire et offrent des arômes de mûre, prune et cassis avec de délicates notes de fumé et de réglisse. La bouche est ample, d'une concentration phénoménale, avec une magnifique structure tannique ; l'équilibre entre la richesse et l'acidité apporte une grande fraîcheur. Vins de très grande garde.

ASSEMBLAGE 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

VENDANGES du 14 au 27 septembre

CONDITIONS CLIMATIQUES



VENDANGES
HARVEST
14.09 - 27.09

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