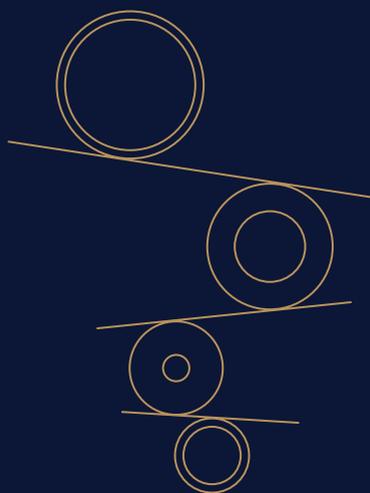


ANGELUS



« L'ÉQUILIBRE »

—
2000

CHÂTEAU ANGELUS

2000

Saint-Émilion Grand Cru

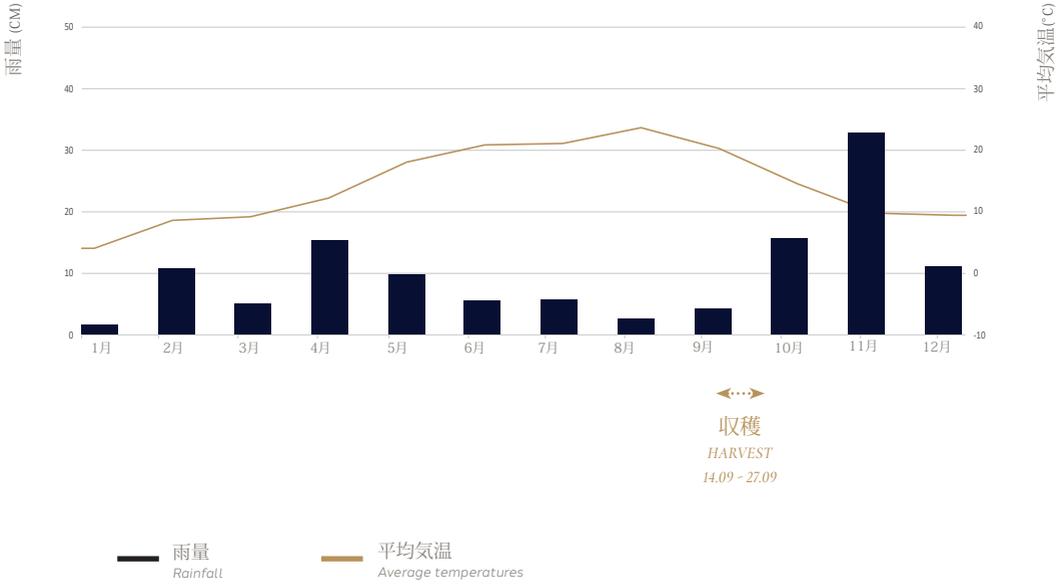


はじけるような果実と芳醇さを持ち、バランスに長けたメルロが、熟期に完達したカベルネ・フランとブレンドされた。ワインのローブは黒みがかった緋色で、木いちご、プラム、カシスのアロマに、繊細なスモーク香とレグリス(甘草)のノートが加わる。口当たりは芳醇で、驚愕すべき凝縮感があり、タンニンのストラクチャーが素晴らしい。芳醇さと酸味のバランスが格別にフレッシュな余韻を残す。長期にわたる熟成保存が可能なワイン。

アッサンブラージュ メルロ60%、カベルネ・フラン40%

ぶどうの収穫 9月28日～10月4日

気候条件



持続可能な ブドウ畑のために

アンジェリユスのテロワールは、気候や土壌、貯水量、そしてブドウ樹とそれを手入れする人たちの完璧なバランスの成果です。このバランスを維持し、ブドウ畑やその環境を永續させ、リソースを最適化し、生物多様性を促進すること。それが私たちに課された日常的な仕事です。こうした環境への配慮により、環境にやさしい責任ある農法への取り組みが誕生しました。

土壌に命を吹き込む

カバークロープによる畝の雑草対策。
天然土壌の団粒化菌根菌の促進。
昆虫の空中生活を支える地表の生態的地位(ニッチ)

個別に対応したお手入れ

樹液の流れを遵守した剪定
病気の予防措置
適切な刈り込み
早い時期の除葉と間引き

生物多様性の促進

パーセルを囲んだ低木や木の植樹
投入剤の制限、害虫の拡散防止
ポリカルチャーの実施



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com