

ANGELUS



L'ÉLÉGANCE



Millésime 2001

CHÂTEAU ANGELUS
2001

Saint-Émilion, Premier Grand Cru Classé

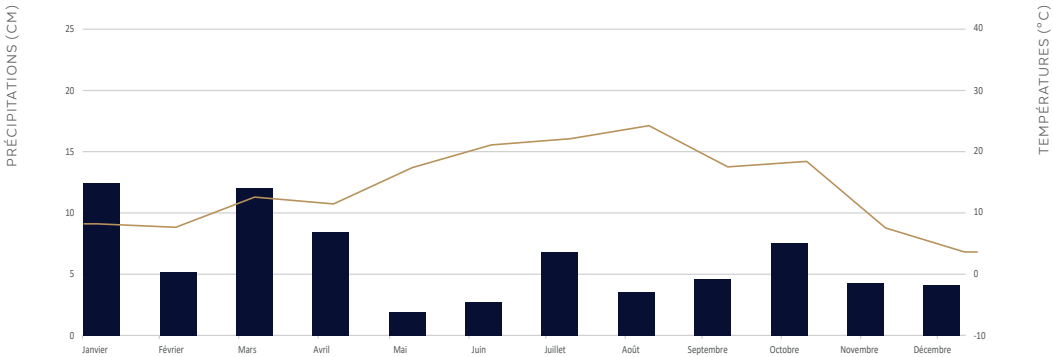


Issus d'une vendange parfaitement mûre, grâce à un ramassage étalé, les vins sont pleins de subtilité, de charme et de densité. La couleur est profonde, avec des reflets violets qui montrent la capacité du vin à traverser les années. Les arômes sont de fruits noirs, épices et tabac. La bouche est très harmonieuse, les premières sensations rappellent le velours, puis le milieu de bouche se construit autour d'une architecture bien équilibrée. Des notes de fraîcheur dominent en fin de dégustation, rappelant aussi l'importance du cabernet franc, son élégance et sa subtilité, ainsi qu'un important potentiel de vieillissement.

ASSEMBLAGE 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

VENDANGES du 21 septembre au 5 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES



VENDANGES
HARVEST
21.09 - 5.10

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