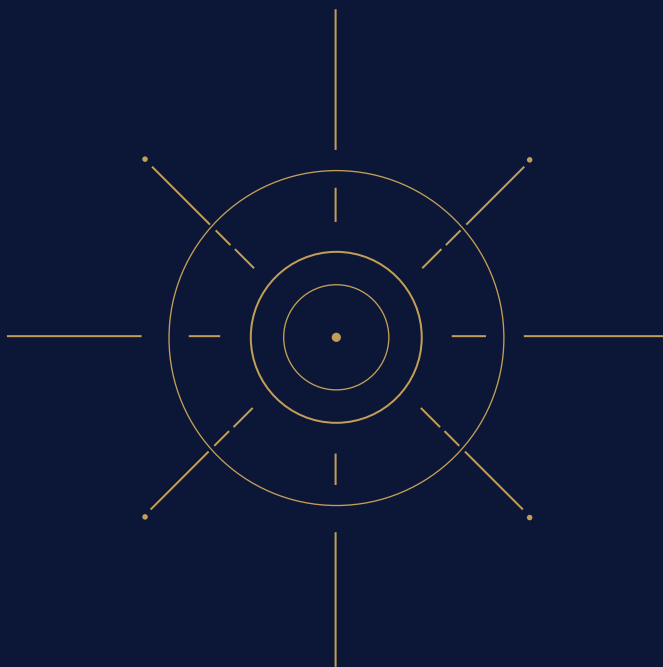


ANGELUS



LA PRÉCISION



Millésime 2002

CHÂTEAU ANGELUS  
2002

*Saint-Émilion, Premier Grand Cru Classé*

---

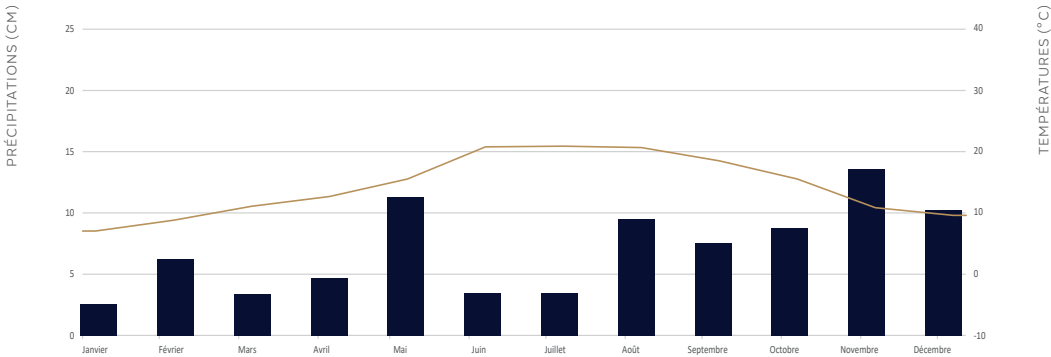


Les conditions climatiques ayant été particulièrement favorables pour les Cabernets Francs, ces derniers représentent une forte proportion dans l'assemblage. D'un noir très brillant, les vins offrent des arômes profonds de fruits, framboise, cassis, avec de délicates notes épicées. En bouche, on retrouve un magnifique équilibre entre des tannins mûrs et racés et une chair riche, l'alliance de la puissance et de la finesse, une longueur impressionnante.

ASSEMBLAGE 45% Merlot, 55% Cabernet Franc

VENDANGES du 20 septembre au 8 octobre

# CONDITIONS CLIMATIQUES



VENDANGES  
HARVEST  
20.09 - 8.10

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