

ANGELUS



LE BORDELAIS



Millésime 2006

CHÂTEAU ANGELUS  
2006

*Saint-Émilion, Premier Grand Cru Classé*

---

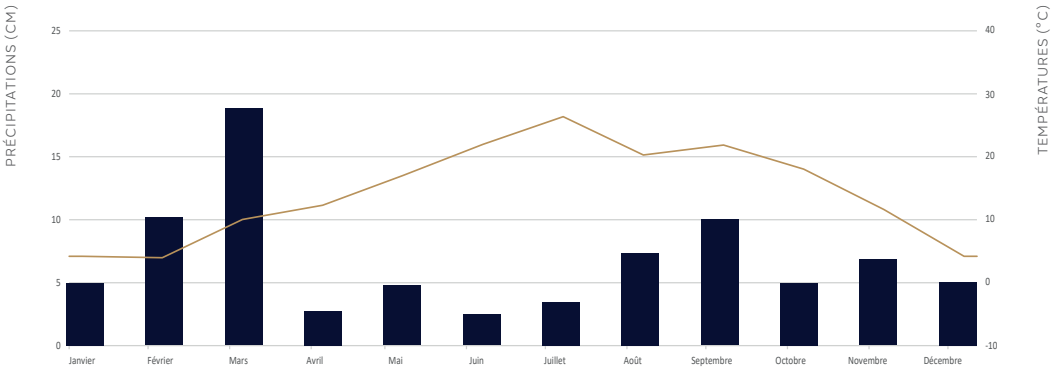


Après un début d'année précoce, les conditions climatiques d'août et de début septembre induisent une maturation lente des raisins, permettant de mettre en valeur la fraîcheur et garantissant un long vieillissement. Le parfait état sanitaire et la maturité des raisins permettent de travailler dans la précision. Les vins sont denses avec de très beaux arômes de fruits et de délicates notes grillées. Ils sont puissants, harmonieux et d'une fraîcheur très élégante.

ASSEMBLAGE 62% Merlot, 38% Cabernet Franc

VENDANGES du 19 au 29 septembre

# CONDITIONS CLIMATIQUES



◀...▶  
VENDANGES  
HARVEST  
19.09 - 29.09

■ 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