

ANGELUS



« LE BORDELAIS »



2006

CHÂTEAU ANGELUS 2006

Saint-Émilion Grand Cru

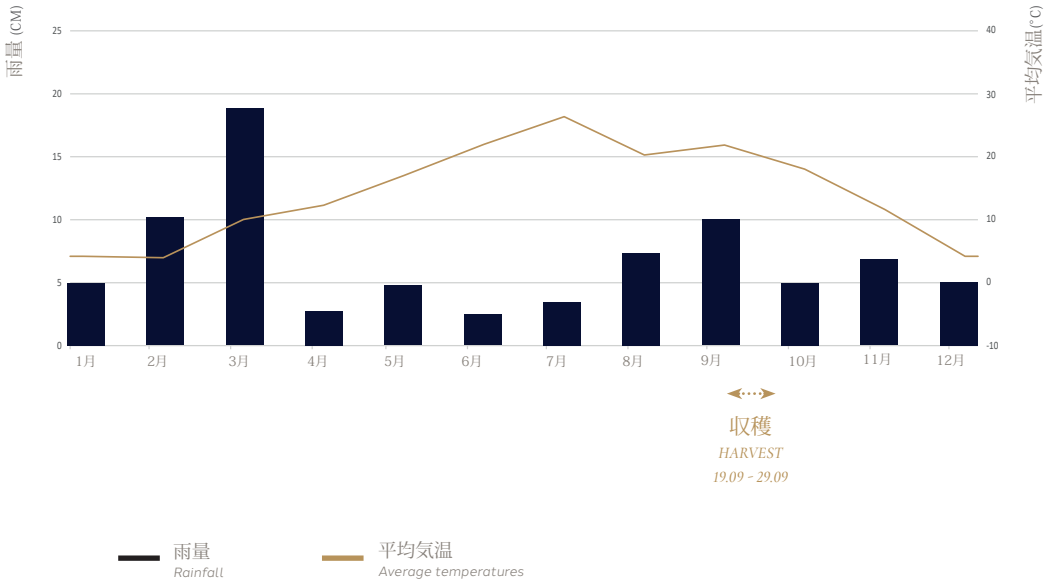


年初めは季節が前倒しだったが、8月と9月初めの気象条件がぶどうの成熟を遅らせたことから、長期熟成を保証するフレッシュな味わいを引き出すことに成功した。ぶどうが完熟し、申し分なく健全な状態であったことから、精確な作業を行うことができた。ワインは濃縮度が高く、大変素晴らしい果実のアロマに、わずかなローストのノートを感じる。パワフルで、バランスがあり、優雅さあふれるフレッシュなワインに仕上がった。

アッサンブラージュ メルロ62%、カベルネ・フラン38%

ぶどうの収穫 9月19日～29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