

ANGELUS



LE CHARME



Millésime 2007

CHÂTEAU ANGELUS

2007

Saint-Émilion Grand Cru

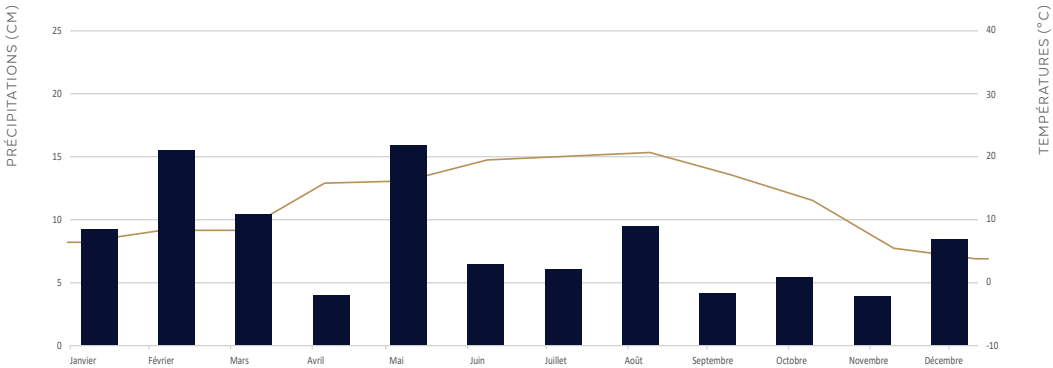


En juillet et en août la vigne fait l'objet d'un suivi très particulier, sur mesure, afin de compenser les conditions climatiques peu favorables du début de l'été. Le très beau temps du mois de septembre offre de superbes conditions de maturation : les saveurs et les arômes se développent, les tannins s'affinent. Les dégustations font ressortir des couleurs très profondes, de beaux arômes de fruits avec des notes minérales et des textures soyeuses et fraîches. La finale est longue et pure.

ASSEMBLAGE 62% Merlot, 38% Cabernet Franc

VENDANGES du 25 septembre au 12 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES



◀...▶
VENDANGES
HARVEST
25.09 - 12.10

■ 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