

ANGELUS



« LE CLASSIQUE »



2008

CHÂTEAU ANGELUS
2008

Saint-Émilion Grand Cru

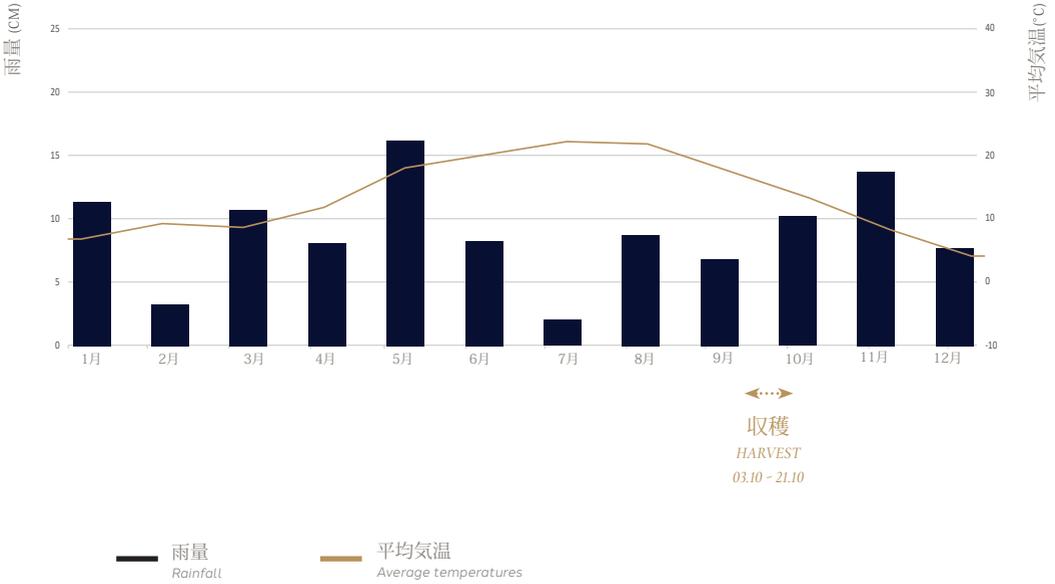


ぶどう畑は申し分のないすやかな状態であったため、収穫は遅めの10月3日スタートとなった。晴天のもと、パーセル(区画)のぶどうの熟れ具合によってアラカルトに収穫が実施された。深みのある黒のメルロと、アンジェリユスのテロワールの恩恵を余すところなく受けたカベルネ・フランが、他に類を見ないほど濃密で肉付きの良いワイン(厚みがあり、脂のようなボリューム感と丸みを併せ持つ)を生みだした。アロマはブラックベリーとプラムを感じさせ、そこに軽いフローラルとミネラルのノートが加味される。口当たりは爽やかで余韻が長く、凝縮感はややなめらかで気品に溢れる。

アッサンブラージュ メルロ58%、カベルネ・フラン42%

ぶどうの収穫 10月3日～10月21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