

ANGELUS



LE CISELÉ



Millésime 2011

CHÂTEAU ANGELUS
2011

Saint-Émilion Grand Cru

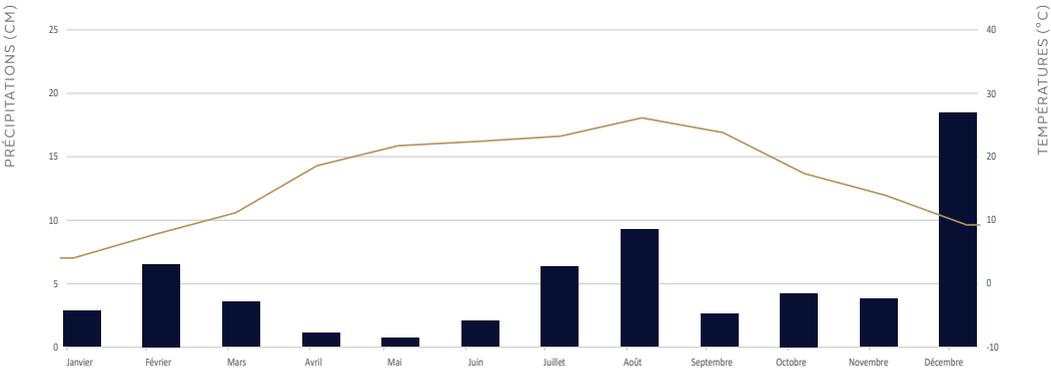


Une climatologie inédite à laquelle les équipes du domaine ont dû s'adapter en travaillant sans relâche : gestion de l'enherbement et travail des sols, effeuillage et éclaircissage précoces. Les vins s'ouvrent sur des arômes purs de fruits mûrs. Après une attaque franche, ils offrent des tannins fins, soyeux, serrés, liés par une belle ampleur. La finale est d'une grande élégance.

ASSEMBLAGE 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

VENDANGES du 19 septembre au 6 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES



←...→
VENDANGES
HARVEST
19.09 - 6.10

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