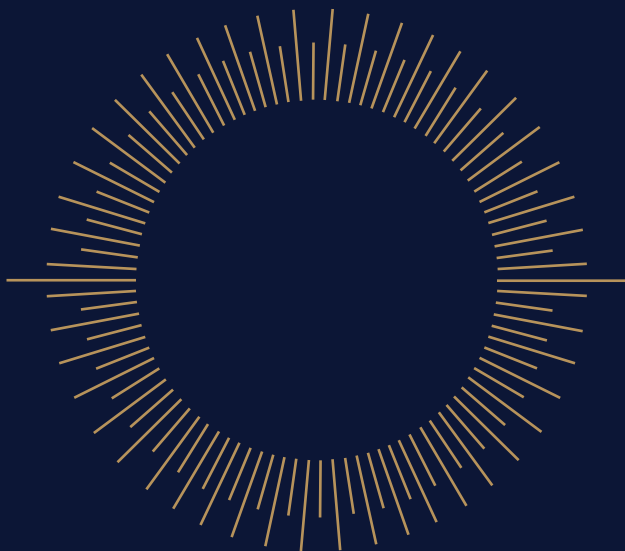


ANGELUS



LE RAYONNANT



Millésime 2016

CHÂTEAU ANGELUS 2016

Saint-Émilion, Premier Grand Cru Classé «A»

*2016 est un millésime rayonnant, à l'image de cet incroyable été
qui a façonné son identité et décidé de son destin.*



Trois mois d'été sans eau : de mémoire de vigneron, on n'avait jamais vu ça ! Cette climatologie surprenante nous a offert un millésime grand, imprévisible, inattendu. Jusqu'au 20 juin, le temps ne nous a pas ménagé, nous imposant une pluviométrie très abondante. Malgré ces conditions, la floraison s'est bien passée. Dès la dernière semaine de juin, le beau temps s'est installé et, fait rarissime, ne nous a plus quitté jusqu'aux vendanges. Nous avons eu un mois de juillet ensoleillé mais sec plutôt frais avec des nuits froides. Août a vu les températures grimper avec quelques jours de canicule, au-delà de 35 degrés. Si nos très jeunes vignes ont commencé à souffrir, les vignes plus anciennes ont magnifiquement bien résisté.

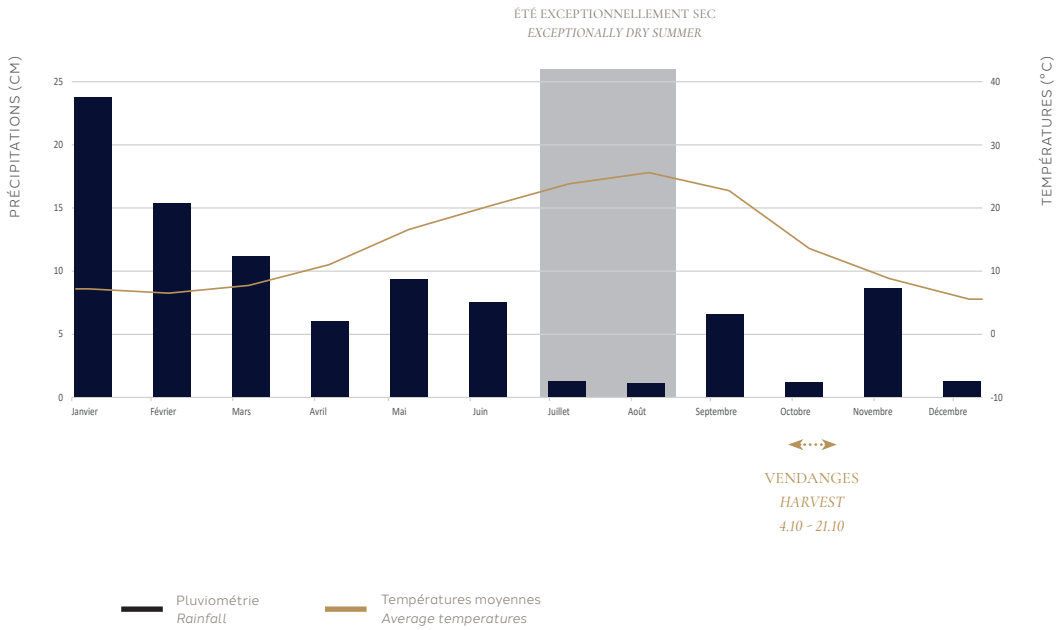
En septembre, l'été continue et avec lui la chaleur : des températures de 28, 30 degrés sont notre quotidien. A la mi-septembre, une pluie bienfaitrice vient redonner énergie, force et respiration à notre vignoble. La maturation des tanins s'effectue lentement et les premières vendanges commencent début octobre pour les grands vins.

Comme nous nous y attendions, les Merlots offrent une couleur extrêmement profonde, leur richesse en alcool est parfaitement intégrée. Ce sont le fruit, la fraîcheur, la race et l'élégance qui dominent. Les Cabernets Francs magnifient ce très grand millésime d'Angelus et nous subjuguent par leur niveau de qualité : un touché de tannins cachemire, une grande suavité, des notes d'épices. Ils rivalisent d'élégance avec les Merlots.

ASSEMBLAGE 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

VENDANGES du 4 au 21 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES



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