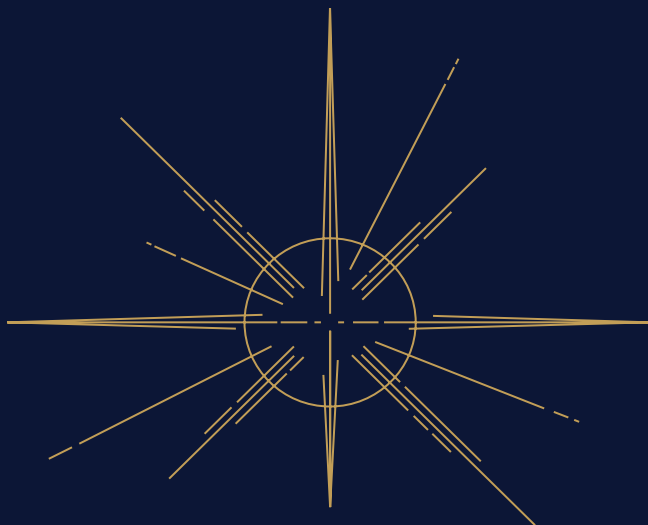


ANGELUS



LE SUBLIME



Millésime 2020

CHÂTEAU ANGELUS

2020

Saint-Émilion, Premier Grand Cru Classé «A»

Ce millésime riche et complet, synthèse parfaite de ses deux illustres prédécesseurs, 2018 et 2019, est le résultat d'un scénario incroyable.

STÉPHANIE de BOUÂRD-RIVOAL



Grâce à un hiver et à un printemps très arrosés, les sols ont constitué une belle réserve en eau qui a permis au vignoble de préserver son équilibre durant tout le reste de l'année.

Chaud mais pas caniculaire, ce millésime est surtout marqué par une sécheresse prolongée mais la qualité des sols et leur capacité à conserver l'eau de l'hiver ont donné les meilleurs équilibres (argiles, calcaires).

Les deux mois et demi de l'été, sans précipitation, ont offert à la vigne les meilleures conditions pour mûrir et donner des raisins sains, équilibrés et riches en polyphénols, bien mûrs.

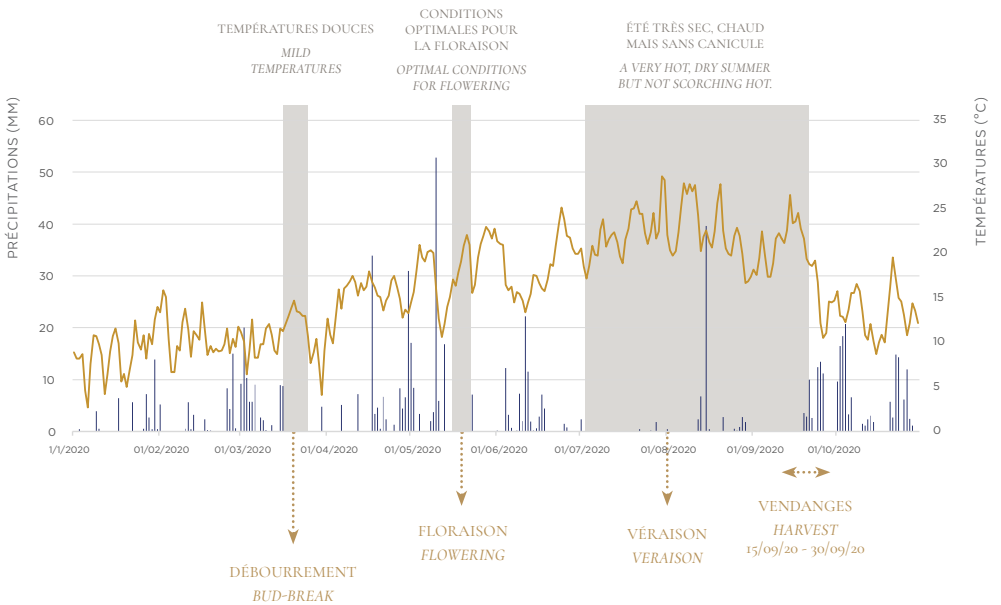
Si un léger avantage s'est d'abord annoncé pour les grands Merlots, comme toujours, après quelques semaines d'élevage, nous avons été surpris par les Cabernets Francs qui affichent une densité et une matière dignes des plus grands.

La couleur, brillante, dense et très foncée, presque noire, avec des nuances violines, est le reflet de la parfaite maturité des raisins et de leur pH optimum. Le nez s'ouvre sur des arômes intenses de fruits noirs, juteux, de cerises sauvages, de mûres. Puis se développent d'élégantes notes florales telles que celles de la piovine et de la violette. Les tannins, raffinés, offrent une structure persistante, sphérique et voluptueuse. La dégustation se prolonge sur une impression de fraîcheur et d'harmonie. Ce millésime est d'une élégance rarement atteinte, avec un assemblage au sommet de la pureté et de la précision, entre des merlots d'anthologie et des Cabernets Francs de caractère.

ASSEMBLAGE 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

VENDANGES du 15 au 30 septembre

CONDITIONS CLIMATIQUES



PLUVIOMÉTRIE > 500 MM RAINFALL >500MM/19.6 INCHES →

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