

ANGELUS



«LE MAJESTUEUX»

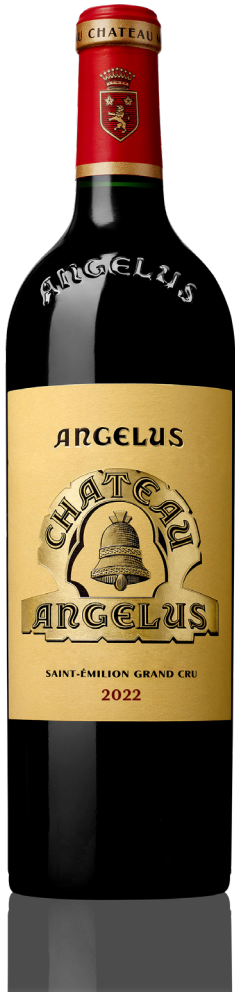
—
2022

CHÂTEAU ANGELUS

2022

Saint-Émilion Grand Cru

这一年份不仅史无前例，而且非凡，就是最贴近‘非凡’字面本身的意思。我们将之命名为‘Majestueux’（雄伟），盖因这一年份的杰出特征将其推向了另



温和、干燥的冬天过后，葡萄树提早抽芽，虽然霜冻伴之左右，但在整个葡萄园内展开的定制型抗霜冻措施行之有效，成功抑制了霜冻带来的后果。春季很是温和，穿插其中的阵雨为葡萄树和土壤带来了恰到好处的降水量。坐果期在优异的条件下进展迅速，预示出一个丰收的年份。当炎热、干燥的夏季来临时，我们对行间的植物覆盖展开重大的调节工作，以限制土壤中水分的蒸发，在高温的条件下将粘土的清凉和湿度一直维系至八月底。夏日中的葡萄树从未真正缺水，八月末时的两场夜雨带来了约二十毫米的降水量，不仅缓解了葡萄树在水分上的压力，还为土壤补充了水分。

2022年的夏季与二战后几个大年，即1945、1947、1949的夏季惊人的相似。十月中旬，葡萄树这一不断给人惊喜的地中海藤蔓依旧是浓绿一片，昭示着这类作物已是完全适应了葡萄栽培的卓绝风土。

葡萄酒颜色活泼、深邃、稠密，呈深紫色泽。在发酵过程中，香气被精心保留下来，呈现出多样的新鲜黑果香，还有一股会让人联想到紫罗兰的浓郁花香。

口感美味又多汁，细腻又精准，品丽珠鲜明的清爽感和紧致度在口中十分明显。

与酒融为一体的木香在成熟、清脆又可口的果味面前退居幕后。

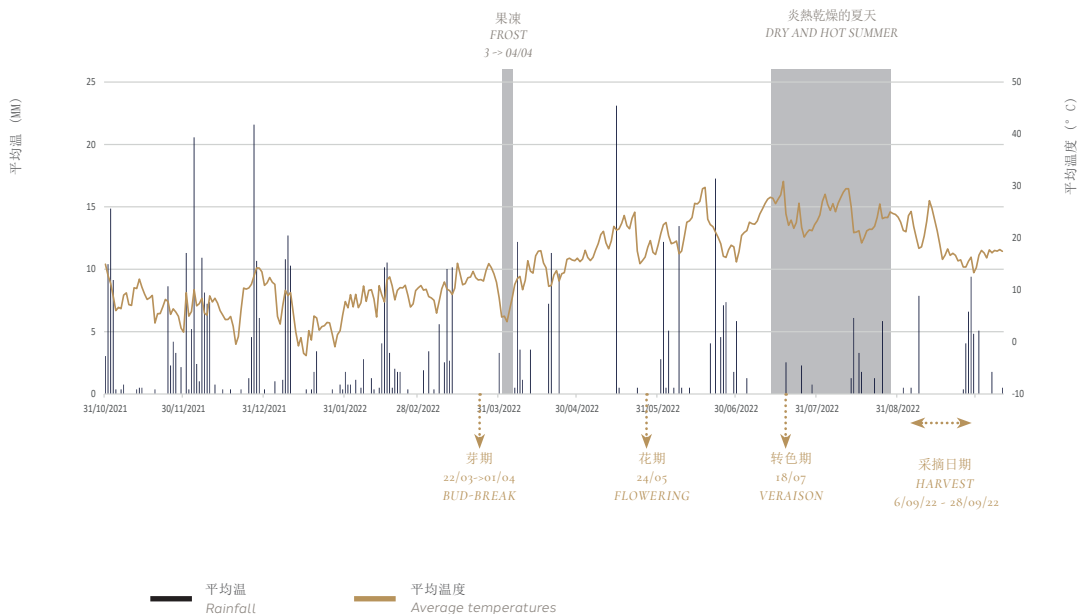
余韵悠长，辛香十足，以稠密、丝滑的单宁为支撑。回甘在口中久久萦绕，好似永不停歇一般。

这一年份有着丰盈的咸感，纷繁馥郁，张力与清爽贯穿始终，金钟风土在身处天气逆境时依然游刃有余的非凡能力在这款酒中展现得淋漓尽致。

调配比例 60%美乐和40%品丽珠

采摘日期 9月6日至28日

天气条件



以可持续发展的 葡萄园为目标

气候、土壤、水储藏、葡萄树和为葡萄园劳作之人，我们的风土就是所有这些因素在达到完美平衡时结出的硕果。维系这一平衡，让葡萄园及其环境永葆繁荣，优化资源并促进生物多样性，就是我们的日常工作。对环境的关注引导我们踏上极具责任心的良性农业之路。

土壤中的勃勃生机

行间植草，覆盖植物

让土壤变得蓬松

发展菌根

地表的小生境及昆虫生命的载体

定制型措施

修剪工作，将树液流动考虑在内

预防措施

适当地除徒长枝

较早地展开疏叶和疏果作业

促进生物多样性

在我们田块的四周种植树篱和树木

限制药物的使用和害虫的繁殖

实施混作



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com