

ANGELUS



Millésime 1992

CHÂTEAU ANGELUS

1992

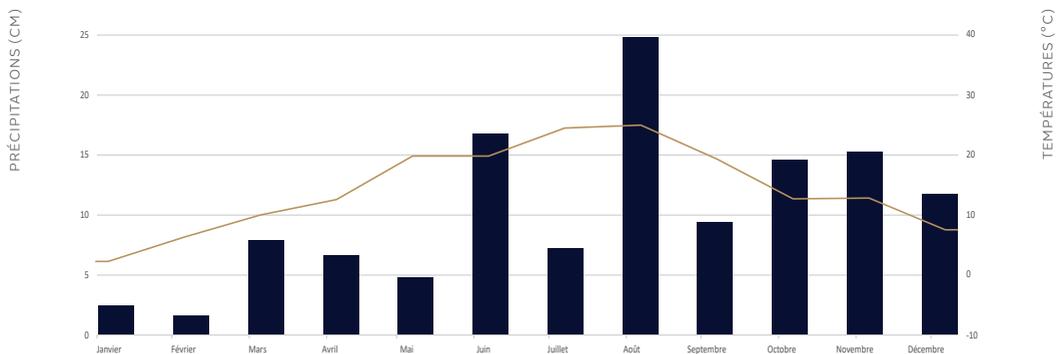
Saint-Émilion, Grand Cru Classé



Ce millésime a une dimension toute particulière à Angelus : grâce aux soins intenses apportés au vignoble et malgré une climatologie difficile, des raisins bien mûrs et parfaitement sains sont vendangés. La robe des vins est d'encre, le nez complexe rappelle les fruits noirs, la réglisse, le tabac avec des notes de sous-bois. La bouche est toute en harmonie, ample, veloutée, se terminant par une trame de tannins serrés, de très bonne maturité, bien intégrés et présentant un équilibre qui enchante la dégustation.

VENDANGES du 30 septembre au 13 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES



VENDANGES
HARVEST
30.09 - 13.10

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