

ANGELUS



1993

CHÂTEAU ANGELUS

1993

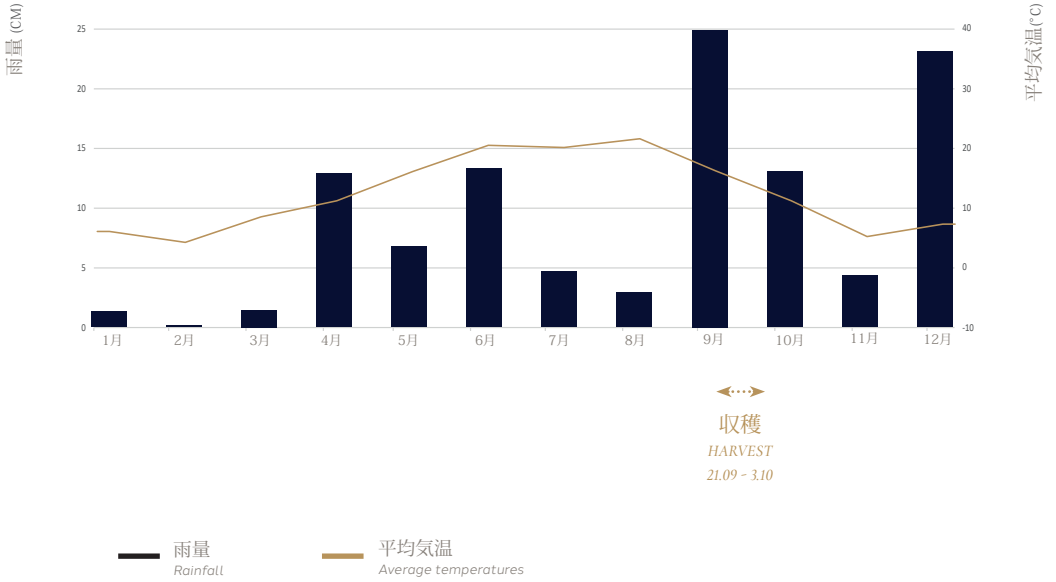
Saint-Émilion Grand Cru



かつてないほど熟れが早い年であったものの、入念な摘果や除葉の根気を要する作業も功を奏し、8月の暑さと好天のお陰で非常に良質のぶどうが収穫できた。選果はぶどう畑と醸造所の両方で行われ、グラン・ヴァン(大いなるワイン)に占めるメルロの割合が高くなった(約60%)。濃い漆黒のローブと、カシス、ブルーベリー、木いちごのアロマが、果実のコンフィの複雑なアロマと交錯する。口当たりは濃厚で奥深く、素晴らしく構築されたタンニンはシルキーで繊細。スモークとなめし皮のノートからファイナルの長い余韻が続く。

ぶどうの収穫 9月21日～10月3日

気候条件



持続可能な ブドウ畑のために

アンジェリユスのテロワールは、気候や土壌、貯水量、そしてブドウ樹とそれを手入れする人たちの完璧なバランスの成果です。このバランスを維持し、ブドウ畑やその環境を永續させ、リソースを最適化し、生物多様性を促進すること。それが私たちに課された日常的な仕事です。こうした環境への配慮により、環境にやさしい責任ある農法への取り組みが誕生しました。

土壌に命を吹き込む

カバークロープによる畝の雑草対策。
天然土壌の団粒化菌根菌の促進。
昆虫の空中生活を支える地表の生態的地位(ニッチ)

個別に対応したお手入れ

樹液の流れを遵守した剪定
病気の予防措置
適切な刈り込み
早い時期の除葉と間引き

生物多様性の促進

パーセルを囲んだ低木や木の植樹
投入剤の制限、害虫の拡散防止
ポリカルチャーの実施



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com