

ANGELUS



Millésime 1994

CHÂTEAU ANGELUS

1994

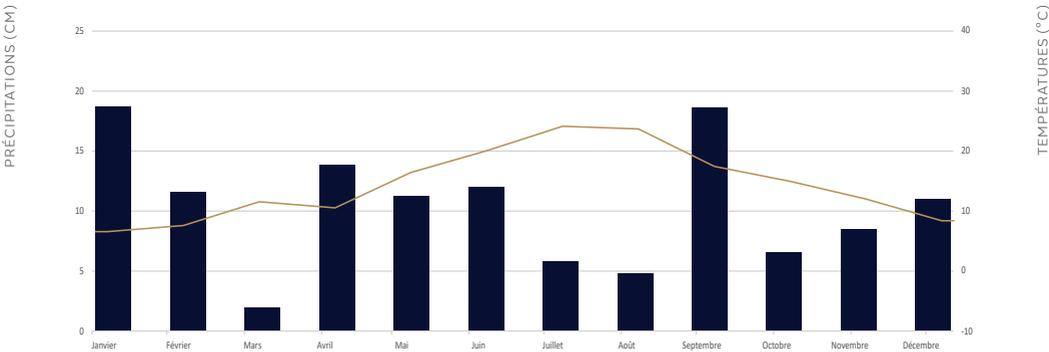
Saint-Émilion, Grand Cru Classé



Après un très bel été, les vendanges se déroulent au cours d'un mois de septembre un peu plus irrégulier. La grande qualité des raisins permet d'obtenir un vin de garde, aux allures très classiques. D'un noir intense, le vin développe des arômes de fruits noirs mariés à des notes de cacao. La richesse et la densité marquent le milieu de la dégustation. La finale est complexe et ferme, elle apporte une grande fraîcheur et une longue persistance à ce millésime très typique de Saint-Émilion.

VENDANGES du 19 au 27 septembre

CONDITIONS CLIMATIQUES



VENDANGES
HARVEST
19.09 - 27.09

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