



N<sup>o</sup> 3  
d'ANGELUS

2011

N°3 D'ANGELUS

2011

*Saint-Émilion Grand Cru*

---



Une climatologie inédite à laquelle les équipes du domaine ont dû s'adapter en travaillant sans relâche : gestion de l'enherbement et travail des sols, effeuillage et éclaircissage précoces.

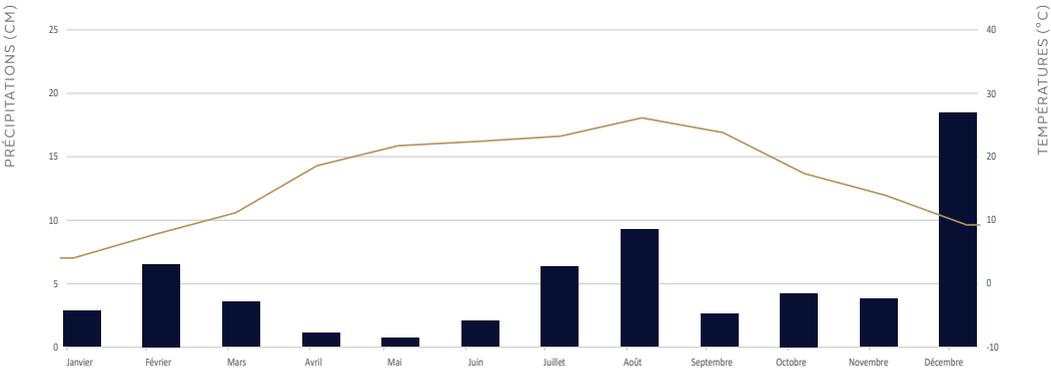
Le vin est brillant avec une robe grenat. Le premier nez est sur la griotte, puis arrivent quelques notes d'amande blanche et de menthe.

L'attaque est suave, fraîche, la structure est souple, on retrouve en bouche des épices et une finale mentholée.

ASSEMBLAGE 95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

VENDANGES du 19 septembre au 6 octobre

# CONDITIONS CLIMATIQUES



VENDANGES  
HARVEST  
19.09 - 6.10

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