

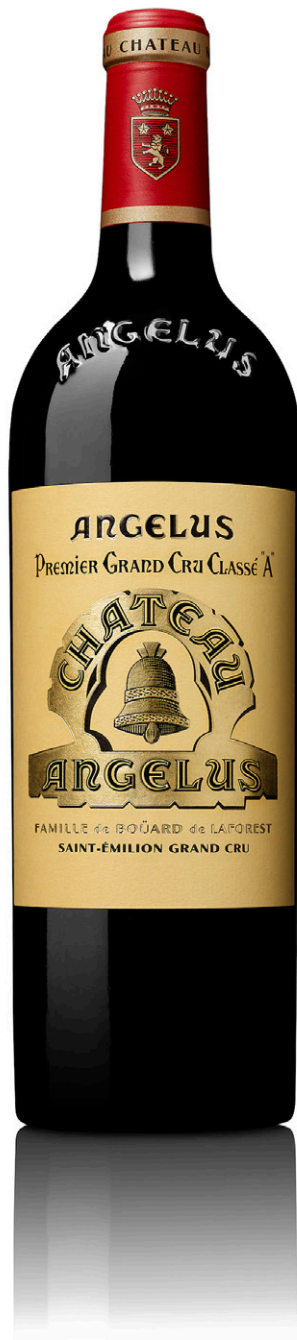
ANGELUS

2019

LE FLAMBOYANT

Пламенеющий





CHÂTEAU ANGÉLUS 2019

Saint-Émilion Premier Grand Cru Classé « A »

Commentaire de dégustation du millésime 2019

La robe est d'une intensité brillante, presque violette. La clé de voûte de ce millésime est sa grande pureté aromatique avec des notes éclatantes de fruits noirs, de cerise sauvage. Le boisé est déjà totalement intégré. En bouche l'attaque est suave, les tannins évoquent le toucher du cachemire, roulants et enveloppants. La finale, grâce à la grande qualité très homogène du cabernet franc, demeure épicée et mentholée avec une tension tout en fraîcheur. Ce vin révèle l'authenticité du terroir d'Angélys : ciselé, précis. Il a également l'appétence qui sied bien à son élégance. C'est un vin qui s'inscrit dans la liste des grands millésimes.

Assemblage 2019 : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc

Дегустационные комментарии 2019 года

Цвет у вина глянцевый, темно-фиолетовый, практически черный. Краеугольным камнем этого урожая является его великолепная ароматическая чистота с яркими тонами черных фруктов и дикой вишни. Дубовые нотки уже полностью интегрировались. На вкус вино мягкое, а округлые и обволакивающие танины вызывают ассоциацию с кашемиром. Послевкусие, благодаря высокому и очень однородному качеству каберне фран в этом году, дарит пряные и мятные нотки в сочетании с прекрасной свежестью и гармоничной структурой. Это вино раскрывает истинный характер терруара Angélys: отточенный, точный. Вкусовая привлекательность этого миллезима идет вровень с его элегантностью. Вино, которое несомненно пополнит ряд великих винтажей.

Ассамбляж: 60% Мерло, 40% Каберне Фран



ANGELUS

FICHES TECHNIQUES

<i>Surface totale du domaine</i>	49 ha
<i>Dirigeants</i>	Stéphanie de Boüard-Rivoal et Jean-Bernard Grenié
<i>Vinificateur œnologue</i>	Hubert de Boüard de Laforest
<i>Directrice Technique œnologue</i>	Emmanuelle d'Aligny-Fulchi
<i>Responsable du Chai Carillon coordinateur technique recherche et développement</i>	Benjamin Laforêt

<i>Общая площадь хозяйства</i>	49 гектаров
<i>Менеджеры</i>	Стефани де Буар-Ривоаль и Жан-Бернар Гренье
<i>Энолог-Винодел</i>	Юбер де Буар де Лафоре
<i>Энолог-Технический директор</i>	Эммануэль Д'Алиньи-Фулчи
<i>Ответственный за погреб Carillon, Технический координатор по исследованиям и разработкам</i>	Бенджамен Лафоре



CHÂTEAU ANGÉLUS

Saint-Emilion, Premier Grand Cru Classé « A »

<i>Superficie</i>	27 hectares
<i>Situation</i>	Coteau sud de Saint-Emilion, sur le fameux « pied de côte »
<i>Sols</i>	Argilo-calcaire sur la partie haute, argilo-sablo-calcaire à flanc de coteau
<i>Densité de plantation</i>	6500 à 8500 pieds/ha en fonction des caractéristiques du sol
<i>Encépagement</i>	53 % Merlot, 46 % Cabernet Franc, 1 % Petit Verdot
<i>Âge moyen des vignes</i>	38 ans
<i>Taille</i>	girondine en majorité, adaptée en fonction de l'âge, de la vigueur et de la structure de chaque pied, dans le plus grand respect du trajet de sève
<i>Vinificateur CEnologue</i>	Hubert de Boüard de Laforest
<i>Vinifications</i>	en cuves bois et inox pour les Merlots, en cuves béton pour les Cabernets Francs - Macération pré-fermentaire à 8°C sur certaines cuves en fonction des caractéristiques des raisins, de 4 jours à une semaine - Températures de fermentation alcoolique jusqu'à 28 °c - Macération post fermentaire à 28-30°, de 1 à 3 semaines
<i>Entonnage</i>	dès l'écoulage
<i>Élevage</i>	de 20 à 22 mois - en barriques de chêne français neuves, avec des grains fins et une chauffe moyenne pour les Merlots et une partie des Cabernets Francs ; et - en foudres de 30 hl pour certains Cabernets Francs sélectionnés pour la subtilité particulièrement remarquable de leurs arômes

CHÂTEAU ANGÉLUS

Saint-Emilion, Premier Grand Cru Classé « A »

<i>Площадь</i>	27 гектаров
<i>Расположение</i>	Южный склон Сент-Эмильона, знаменитое «подножье склона»
<i>Почва</i>	Глинисто-известняковая в верхней части, глинисто-песчано-известняковая на склоне холма
<i>Плотность посадки</i>	От 6 500 до 8 500 лоз/гектар в зависимости от характеристик почвы
<i>Сорта винограда</i>	53 % Мерло, 46 % Каберне Фран, 1 % Пти Вердо
<i>Средний возраст лозы</i>	38 лет
<i>Обрезка лозы</i>	«жирондская» для большинства; адаптирована к каждой лозе в зависимости от ее возраста, силы роста и строения, с максимальным вниманием к сокодвижению
<i>Энолог-винодел</i>	Юбер де Буар де Лафоре
<i>Винификация</i>	Мерло в дубовых и чанах из нержавеющей стали, Каберне Фран в бетонных чанах - холодная мацерация при 8°C в некоторых чанах в зависимости от характеристик винограда, от 4х дней до 1 недели - алкогольная ферментация при температуре до 28°C - постферментативная мацерация при 28-30°C, от 1 до 3 недель
<i>Залив вина в бочки</i>	Сразу же после винификации
<i>Выдержка</i>	От 20 до 22 месяцев - в новых бочках из мелкозернистого французского дуба со средним обжигом для Мерло и части Каберне Фран - в дубовых чанах 30 гл для части Каберне Фран, отобранных ввиду исключительной тонкости их ароматов