

ANGELUS

2019

LE FLAMBOYANT

ル・フランボワイヤン





CARILLON D'ANGÉLUS 2019

Saint-Emilion

Commentaire de dégustation du millésime 2019

La couleur est profonde, le nez offre des arômes de fruits frais et mûrs réhaussés par quelques délicates notes boisées.

La bouche déjà moelleuse présente une belle structure tannique qui s'appuie sur une agréable acidité, gages d'une capacité de garde.

Assemblage 2019 : 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc

2019年ミレジムのテイastingノート

深いカラー、完熟したフレッシュなフルーツのアロマは、僅かだがデリケートな木の香りのノートに引き立てられている。

口に含むと甘く、心地良い酸味に支えられたタンニンの素晴らしい構造が広がり、保存に適した品質であることを保証している。

2019年 アッサンブラージュ：メルロ90%、カベルネ・フラン10%



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

ドメーヌ総面積	49ヘクタール
オーナー	ステファニー・ド・ブアール＝リヴォアル、 ジャン＝ベルナル・グルニエ
ワイン醸造家・醸造学者	ユベール・ド・ブアール・ド・ラフォレ
ワイン醸造技術	エマニュエル・ダリニー＝フルシ
カリヨン醸造所長、 研究技術コーディネーター、研究開発担当	ベンジャマン・ラフォレ



CARILLON D'ANGÉLUS

Saint-Emilion

<i>Superficie et sols</i>	17 ha dédiés dont les parcelles sont réparties sur 3 types de sols : - une partie d'argiles froides et tardives, - une partie d'argiles-sablo-calcaires plus chaudes, - une partie sur des sols plus drainants et plus précoces
<i>Densité de plantation</i>	6500 à 8500 pieds/ha en fonction des caractéristiques du sol
<i>Encépagement</i>	90 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon
<i>Taille</i>	girondine en majorité, mais 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 Œnologue</i>	Hubert de Bouïard de Laforest
<i>Vinifications</i>	en cuves inox tronconiques inversées, encuvage et travail d'extraction par gravité - Macération pré-fermentaire à 8°C - Températures de fermentation alcoolique jusqu'à 28°C - Macération post fermentaire à 28-30°, de 1 à 3 semaines
<i>Entonnage</i>	50 % dès l'écoulage et 50 % après fermentation malolactique
<i>Élevage</i>	16 mois en barriques de chêne français grain fin et chauffe moyenne, 60 % neuves et 40 % en barriques d'un vin

CARILLON D'ANGÉLUS

Saint-Emilion

<i>面積</i>	次の3種類に分けられた17ヘクタールの土壌： - 冷たい粘土質の、晩熟向けの土壌 - 暖かい砂利・粘土石灰質の土壌 - 水はけの良い、早熟向けの土壌
<i>栽培密度</i>	土壌の種類にしたがい、1ヘクタールにつき6 500～8 500本
<i>ぶどう品種</i>	メルロ90 %、カベルネ・フラン5 %、カベルネ・ソーヴィニオン5 %
<i>剪定</i>	株それぞれの樹齢、樹勢、構造を考慮し、樹液の循環を尊重しながら、ジロンディーヌ方式（ギュイヨー・ドゥーブル）で剪定。
<i>ワイン醸造家・醸造学者</i>	ユベール・ド・ブアール・ド・ラフォレ
<i>発酵</i>	ステンレス逆円錐型タンク、重力式の樽入れ・醸造 - 発酵前に低温マセレーション（8°C）を行う。 - 最大28°Cでアルコール発酵。 - 発酵後のマセレーションは28～30°Cで1週間～3週間行う。
<i>樽詰め</i>	50 %エクラーージュ直後、50 %マロラクティック発酵後
<i>樽熟成</i>	細かな木目のフレンチオーク樽（ロースト：中度）で16カ月。60 %はバリック新樽を、40 %はバリック古樽を使用。