

# ANGELUS

2019

LE FLAMBOYANT

Пламенеющий





## 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

Дегустационные комментарии 2019 года

Цвет у вина глубокий; Carillon d'Angélus 2019 раскрывается ароматом свежих и спелых фруктов, дополненных тонкими древесными нотками.

Вкус у вина мягкий, с прекрасной танинной структурой, подкрепленной приятной кислотностью, что является ключевым фактором для хорошего потенциала хранения.

Ассамбляж: 90% Мерло, 10% 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



## 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 Boüard 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>Площадь и почва</i>	15 выделенных Carillon d'Angélus гектаров, чьи участки распределены по 3 типам почвы: - холодная поздняя глинистая почва, - более теплая глинисто-песчано-известняковая почва, - более ранняя почва с высокой дренирующей способностью
<i>Плотность посадки</i>	От 6 500 до 8 500 лоз/гектар в зависимости от характеристик почвы
<i>Сорта винограда</i>	90 % Мерло, 5 % Каберне Фран, 5 % Каберне Совиньон
<i>Обрезка лозы</i>	«жирондская» для большинства; адаптирована к каждой лозе в зависимости от ее возраста, силы роста и строения, с максимальным вниманием к сокодвигению
<i>Энолог-Винодел</i>	Юбер де Буар де Лафоре
<i>Винификация</i>	В чанах из нержавеющей стали в форме перевернутого усеченного конуса; залив в чаны и экстракция с помощью метода гравитации - холодная мацерация при 8°C - алкогольная ферментация при температуре до 28°C - постферментативная мацерация при 28-30°C, от 1 до 3 недель
<i>Залив вина в бочки</i>	50 % сразу же после винификации, 50 % после яблочно-молочной ферментации
<i>Выдержка</i>	16 месяцев, в бочках из мелкозернистого французского дуба со средним обжигом, 60 % в новых бочках, 40 % в бочках после выдержки одного вина