

# ANGELUS

2019

LE FLAMBOYANT





## 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

*Tasting comments for the 2019 vintage*

*Deep-coloured with aromas of ripe, fresh fruit on the nose enhanced by subtle oak notes.*

*Already mellow on the palate, the wine reveals a good tannic structure underpinned by pleasant acidity, a key factor for good ageing potential.*

2019 Blend: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc



# ANGELUS

## FICHES TECHNIQUES TECHNICAL SHEETS

---

<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>Total surface area</i>	49 hectares (121 acres)
<i>General Managers</i>	Stéphanie de Boüard-Rivoal and Jean-Bernard Grenié
<i>Winemaker and Œnologist</i>	Hubert de Boüard de Laforest
<i>Technical Manager and Œnologist</i>	Emmanuelle d'Aligny-Fulchi
<i>Carillon winery manager and R &amp; D technical coordinator</i>	Benjamin Laforêt



## CARILLON D'ANGÉLUS

### *Saint-Emilion*

<i>Superficie et sols</i>	17 ha dédiés dont les parcelles sont réparties sur 3 types de sols : <ul style="list-style-type: none"><li>- une partie d'argiles froides et tardives,</li><li>- une partie d'argiles-sablo-calcaires plus chaudes,</li><li>- une partie sur des sols plus drainants et plus précoces</li></ul>
<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 <ul style="list-style-type: none"><li>- Macération pré-fermentaire à 8°C</li><li>- Températures de fermentation alcoolique jusqu'à 28°C</li><li>- Macération post fermentaire à 28-30°, de 1 à 3 semaines</li></ul>
<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>Surface area and soils</i>	17 designated hectares (42 acres), the plots of which are planted on 3 types of soils: <ul style="list-style-type: none"><li>- one made up of cold, late-ripening clay,</li><li>- one made up of warmer clay, sand and limestone,</li><li>- one made up of faster-draining and earlier-ripening soils</li></ul>
<i>Density of plantation</i>	6,500 to 8,500 vines per hectare depending on the soil characteristics
<i>Grape composition</i>	90% Merlot, 5% Cabernet Franc and 5% Cabernet Sauvignon
<i>Pruning</i>	Mostly Double Guyot "Bordelaise", but adapted according to the age, vigour and structure of each vine, carefully respecting the flow of the sap.
<i>Winemaker and Œnologist</i>	Hubert de Bouïard de Laforest
<i>Vinifications</i>	In inverted tronco-conical stainless steel vats. Vat-filling and extraction work using gravity-flow <ul style="list-style-type: none"><li>- A cold soak at 8°C</li><li>- Temperature of alcoholic fermentation up to 28°C</li><li>- Post-fermentation maceration at 28 to 30°C, for 1 to 3 weeks</li></ul>
<i>Barrel-filling</i>	50% as the wine is run off the skins and 50% after the malo-lactic fermentation
<i>Ageing</i>	16 months in fine grain French oak barrels with medium char, of which 60% are new and 40% second-fill barrels