

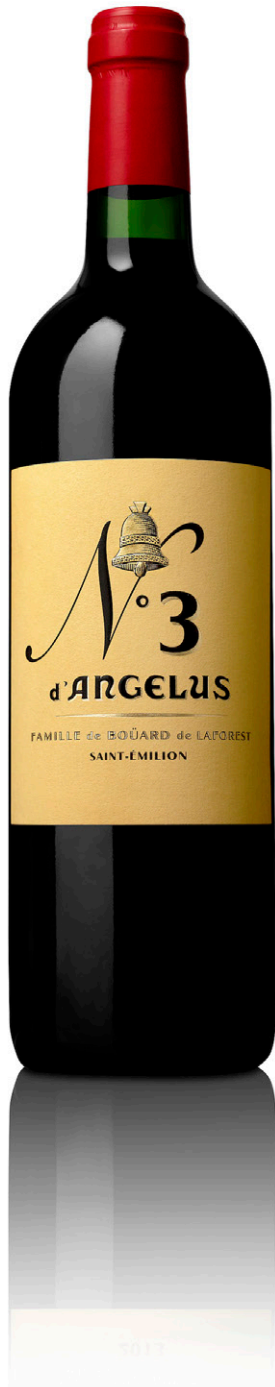
ANGELUS

2019

LE FLAMBOYANT

ル・フランボワイヤン





N°3 D'ANGÉLUS 2019

Saint-Emilion

Commentaire de dégustation du millésime 2019

D'une couleur grenat foncé, ce vin présente de jolis arômes de fruits rouges, avec beaucoup de fraîcheur.

En bouche, on retrouve la sensation de fruits croquants associée à une structure équilibrée, tendue et harmonieuse.

Assemblage 2019 : 85 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon

2019年ミレジムのテイastingノート

深いガーネット色のワインは、清涼感あふれるレッドフルーツの可憐なアロマを体現している。

口に含むと、緊張と調和が絶妙なバランスをみせる構造のなかに、みずみずしい果実の味わいが広がる。

2019年 アッサンブラージュ：
メルロ85%、カベルネ・ソーヴィニヨン15%



ANGELUS

FICHES TECHNIQUES

Surface totale du domaine

49 ha

Dirigeants

Stéphanie de Boüard-Rivoal
et Jean-Bernard Grenié

Vinificateur œnologue

Hubert de Boüard de Laforest

Directrice Technique œnologue

Emmanuelle d'Aligny-Fulchi

*Responsable du Chai Carillon
coordinateur technique recherche
et développement*

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



N°3 D'ANGÉLUS

Saint-Emilion

<i>Superficie et sols</i>	5 ha dont les jeunes vignes de Carillon d'Angélus. Parcelles 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 CEnologue</i>	Hubert de Bouard de Laforest
<i>Vinifications</i>	en cuves inox - Températures de fermentation alcoolique jusqu'à 28°C - Macération post fermentaire : 1 semaine
<i>Entonnage</i>	après fermentation malolactique
<i>Élevage</i>	14 à 16 mois, 60 % en barriques d'un vin, chêne français, grain fin, chauffe moyenne et 40 % en cuves

N°3 D'ANGÉLUS

Saint-Emilion

<i>面積</i>	カリヨンの若樹を含む5ヘクタールの土壌。 パーセルは次の3種類に分けられている - 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・ソーヴィニヨン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>	ステンレスタンク - 最大28°Cでアルコール発酵。 - 発酵後のマセレーションは1週間。 - 樽詰め:マロラクティック発酵後
<i>樽詰め</i>	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14カ月〜16カ月。60 %はバリック古樽を、40 %はタンクを使用。