

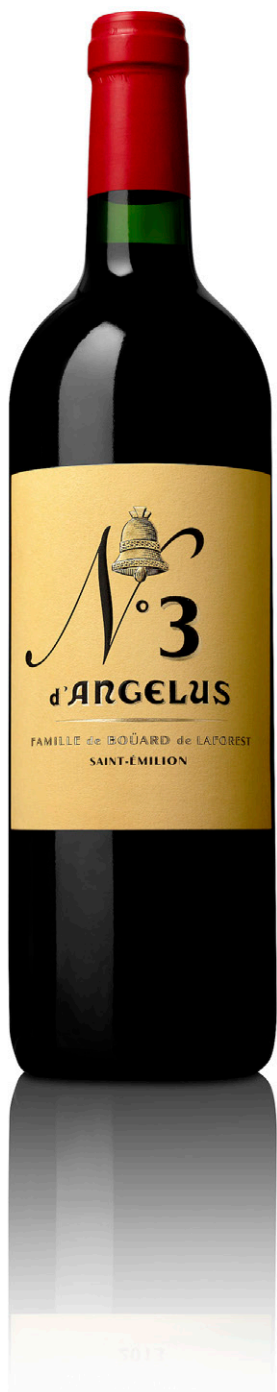
# ANGELUS

2019

LE FLAMBOYANT

Пламенеющий





## 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

Дегустационные комментарии 2019 года

Темно-гранатового цвета, это вино обладает удивительной свежестью и восхитительными ароматами красных ягод.

Во вкусе вино раскрывается сочными фруктами, подчеркнутыми сбалансированной, плотной и гармоничной структурой.

Ассамбляж: 85% Мерло, 15% Каберне Совиньон



# 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



N°3 D'ANGÉLUS  
*Saint-Emilion*

<i>Superficie et sols</i>	5 ha dont les jeunes vignes de Carillon d'Angéus. 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 Boüard 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>Площадь и почва</i>	5 гектаров, включая молодые лозы Carillon d'Angéus. 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 - алкогольная ферментация при температуре до 28°C - постферментативная мацерация: 1 неделя
<i>Залив вина в бочки</i>	после яблочно-молочной ферментации
<i>Выдержка</i>	От 14 до 16 месяцев, 60 % в бочках из мелкозернистого французского дуба со средним обжигом (бочки после выдержки одного вина), 40 % в чанах из нержавеющей стали.