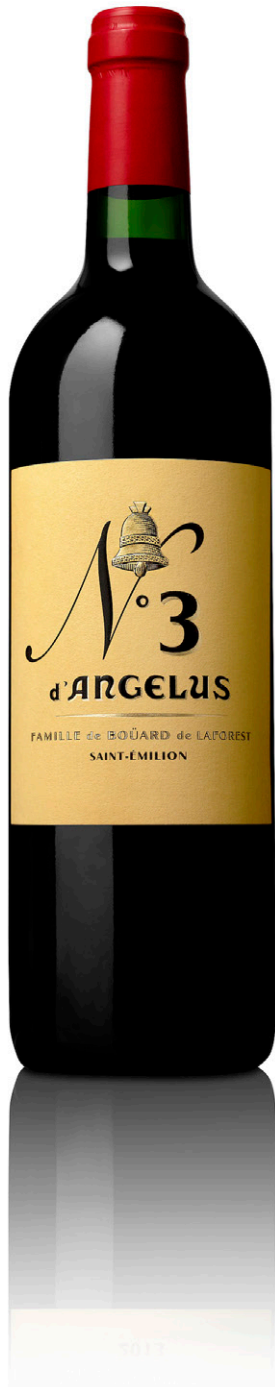


ANGELUS

2019

LE FLAMBOYANT





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

Tasting comments for the 2019 vintage

A dark garnet colour with lovely red berry fruit aromas and great freshness on the nose.

The sensation of crisp, fresh fruit follows through on the palate, together with a balanced, taut and harmonious structure.

2019 blend: 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon



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 & D technical coordinator</i>	Benjamin Laforêt



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>Surface area and soils</i>	5 hectares (12.35 acres), including the young Carillon d'Angélus vines. The plots are planted on 3 types of soils: - one made up of cold, late-ripening clay, - one made up of warmer clay, sand and limestone, - one made up of faster-draining and earlier-ripening soils
<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 CEnologist</i>	Hubert de Bouard de Laforest
<i>Vinifications</i>	In stainless steel vats. - Temperature of alcoholic fermentation up to 28°C - Post-fermentation maceration: 1 week
<i>Barrel-filling</i>	After the malo-lactic fermentation
<i>Ageing</i>	14 to 16 months in 60% fine grain second-fill French oak barrels with medium char, and 40% in vat