

# ANGELUS

2019

LE FLAMBOYANT





## N°3 D'ANGÉLUS 2019

*Saint-Emilion*  
圣埃米利永

---

2019年份品酒笔记

葡萄酒呈深石榴红色，散发出迷人的红果香，清新爽利。  
在口中，我们感受到清脆的果味与一种平衡、紧致又和谐的结构融为一体。

2019年份调配比例：85%美乐、15%赤霞珠

*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

## 技术资料 TECHNICAL SHEETS

---

酒庄总面积	49公顷
主管	Stéphanie de Boüard-Rivoal (斯蒂芬妮·德·布阿尔-里沃阿尔) 和 Jean-Bernard Grenié (让-贝尔纳·格尼耶)
酿酒师	Hubert de Boüard de Laforest (休伯·德·布阿尔·德·拉佛雷斯特)
酿酒主管	Emmanuelle d'Aligny-Fulchi (艾曼纽·德·阿里尼-富尔奇)
小金钟酒窖负责人、技术研发协调员	Benjamin Laforêt (本杰明·拉福来)

---

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



## N°3 D'ANGÉLUS

(金钟3号)

圣埃米利永

面积和土壤	包括小金钟年轻葡萄树在内的5公顷葡萄园分布在三类土壤上： - 一部分为偏冷和偏晚熟的粘土 - 一部分为较热的石灰质粘砂土 - 一部分为排水性更好也更为早熟的土壤
种植密度	根据土质的不同，为6500至8500株/公顷
品种结构	90 %美乐、5%品丽珠、5%赤霞珠
修剪方法	以吉伦特式为主，根据每棵葡萄树的年龄、长势和结构有所调整，极尽可能地尊重树液的走势
酿酒师	Hubert de Boüard de Laforest (休伯·德·布阿尔·德·拉佛雷斯特)
酿造工艺	使用不锈钢酒罐 - 酒精发酵的最高温度为28° C - 发酵后浸渍1周时间
入桶	在做完苹果酸乳酸发酵后入桶
陈酿	14至16个月，60%使用中度烘烤且已经陈过一支酒的细纹法国橡木桶，40%在酒罐中陈酿。

## N°3 D'ANGÉLUS

*Saint-Emilion*

<i>Surface area and soils</i>	5 hectares (12.35 acres), including the young Carillon d'Angéelus 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 Oenologist</i>	Hubert de Boüard 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