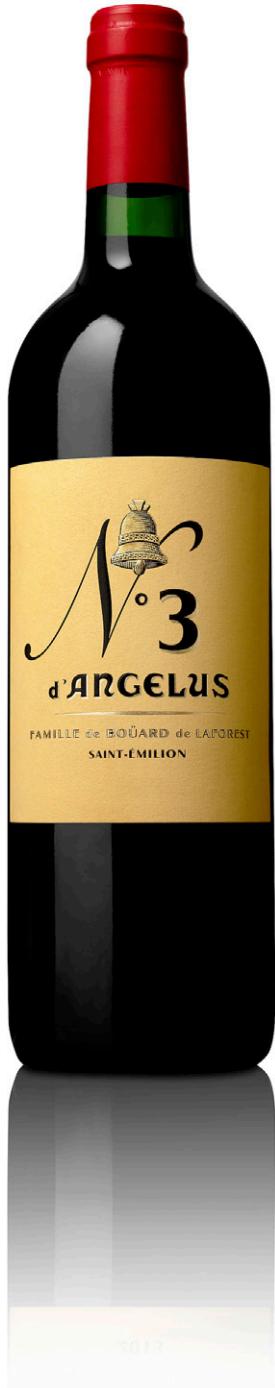


# ANGELUS

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) 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)

*Total surface area*

49 hectares (121 acres)

*General Managers*

Stéphanie de Boüard-Rivoal  
and Jean-Bernard Grenié

*Winemaker and Cœnologist*

Hubert de Boüard de Laforest

*Technical Manager and Cœnologist*

Emmanuelle d'Aligny-Fulchi

*Carillon winery manager  
and R & D technical coordinator*

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*

### *Surface area and soils*

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

### *Density of plantation*

6,500 to 8,500 vines per hectare  
depending on the soil characteristics

### *Grape composition*

90% Merlot, 5% Cabernet Franc  
and 5% Cabernet Sauvignon

### *Pruning*

Mostly Double Guyot "Bordelaise",  
but adapted according to the age,  
vigour and structure of each vine,  
carefully respecting the flow of the sap.

Hubert de Boüard de Laforest

In stainless steel vats.

- Temperature of alcoholic fermentation  
up to 28°C
- Post-fermentation maceration: 1 week

### *Winemaker and Oenologist*

### *Vinifications*

After the malo-lactic fermentation

### *Ageing*

14 to 16 months in 60% fine grain second-fill  
French oak barrels with medium char,  
and 40% in vat