



CARILLON



d'ANGELUS

2016

CARILLON D'ANGELUS
2016

Saint-Émilion, Grand Cru



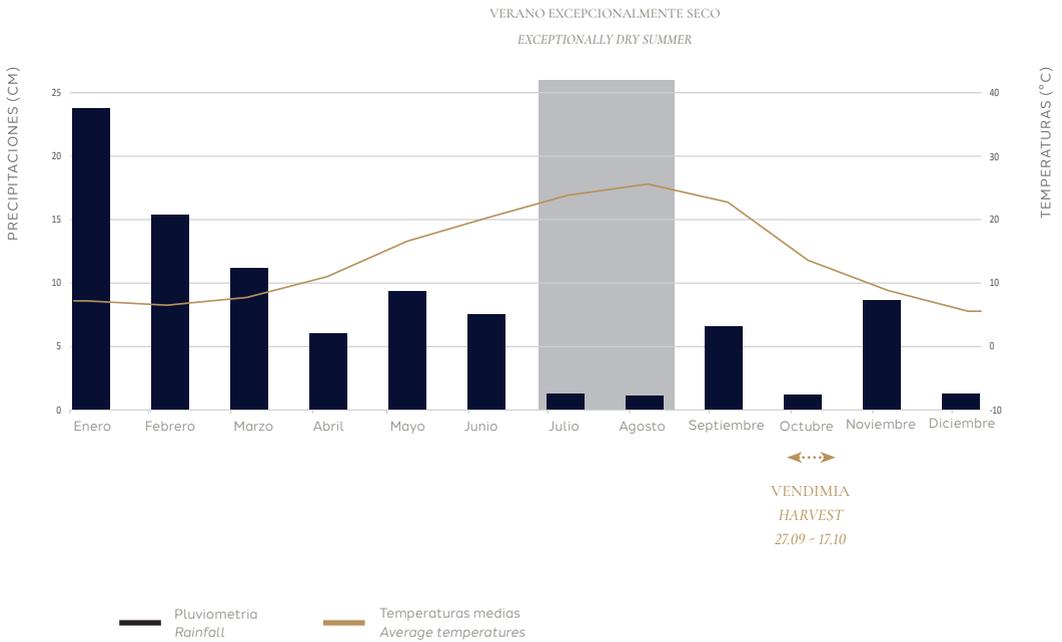
Tres meses de verano sin agua: ¡nuestra memoria de viticultores nunca había visto nada semejante! Esta sorprendente climatología, estas increíbles condiciones, nos han regalado una gran cosecha, imprevisible e inesperada.

El color es denso y profundo, la nariz ofrece notas de pequeños frutos negros. Elataque en boca es suave, sensual, voluptuoso, la estructura es precisa y refinada, los Cabernets Francs especialmente logrados aportan elegancia y una frescura especiada. La cata culmina con una exquisitez que rebosa tensión y sabor.

ENSANBLAJE 75% Merlot, 25% Cabernet Franc

VENDIMIA 27 de septiembre al 17 de octubre

CONDICIONES CLIMÁTICAS



PARA UN VIÑEDO SOSTENIBLE

Nuestros terruños son el resultado de un equilibrio perfecto entre el clima, el suelo, las reservas de agua, la viña y las personas que la trabajan. Nuestra misión consiste en mantener este equilibrio a diario, garantizar el futuro a largo plazo del viñedo y su entorno, optimizar los recursos y favorecer la biodiversidad. Nuestro compromiso con una agricultura responsable y virtuosa nace de esta preocupación por el medio ambiente.

DAR VIDA AL SUELO

- Recubrimiento vegetal de las hileras.
- Descompactación natural de los suelos.
- Desarrollo de micorrizas.
- Nicho ecológico superficial y defensa de la vida aérea y entomológica.

PRÁCTICAS PERSONALIZADAS

- Poda respetuosa con el flujo de savia.
- Control profiláctico.
- Despampanado adaptado.
- Deshoje y aclareo precoces.

FOMENTAR LA BIODIVERSIDAD

- Plantación de setos y árboles alrededor de nuestras parcelas.
- Limitación de los insumos y de la proliferación de plagas.
- Implantación del policultivo.



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com