



CARILLON



d'ANGELUS

2020

CARILLON D'ANGELUS

2020

*Saint-Émilion*



Gracias a un invierno y una primavera muy húmedos, los suelos acumularon una buena reserva de agua que permitió al viñedo preservar su equilibrio durante el resto del año.

Cálida pero no tórrida, esta añada estuvo marcada sobre todo por una sequía prolongada, pero la calidad de los suelos y su capacidad para retener el agua del invierno permitieron el mejor equilibrio (arcilla, caliza).

Los dos meses y medio de verano, sin precipitaciones, ofrecieron a las viñas las mejores condiciones para madurar y producir uvas sanas, maduras, equilibradas y con una alta concentración de polifenoles.

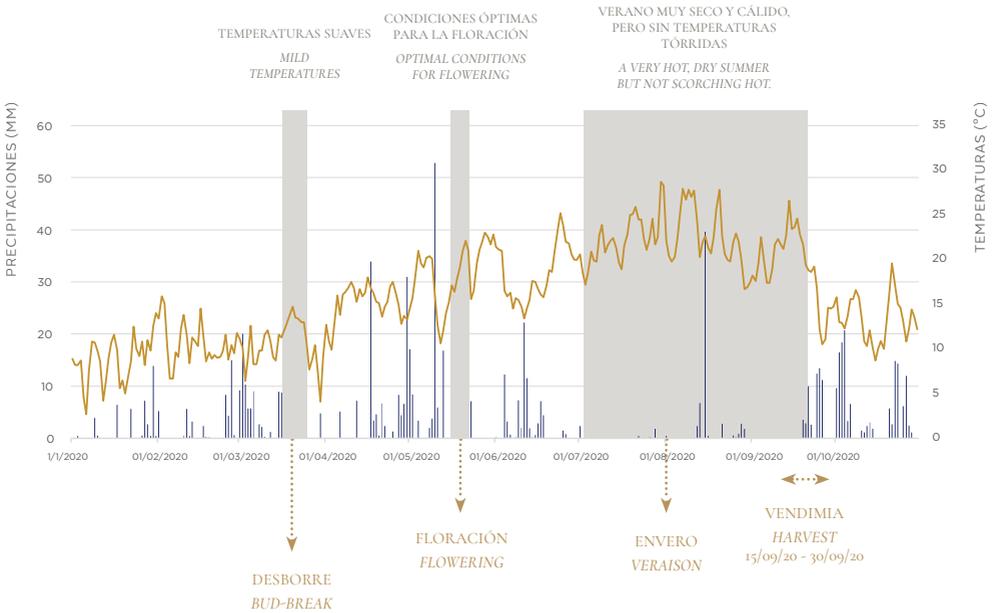
Aunque los grandes merlots contaban con una ligera ventaja al principio, como siempre, tras unas semanas de crianza, nos sorprendieron los cabernets francs, que mostraron una densidad y una materia dignas de los mejores.

Sus vinos presentan un hermoso y brillante color rubí oscuro. En boca, los aromas de bayas rojas silvestres se combinan con notas de huesos de cereza, pimienta y especias. En boca, los taninos se revelan suaves y aterciopelados, con un toque de acidez que, al final de la cata, confiere al vino una longitud y una sapidez excepcionales.

ENSAMBLAJE 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

VENDIMIA 15 al 30 de septiembre

# CONDICIONES CLIMÁTICAS



PLUVIOMETRIA > 500 MM RAINFALL > 500MM/19.6 INCHES



Pluviometria  
Rainfall

Temperaturas medias  
Average temperatures

# CHAI CARILLON

## INNOVACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

---



Resultado de una reflexión tanto técnica como medioambiental y estética, esta bodega es completamente moderna y cuenta con las mejores instalaciones.

La edificación de 4.400 m<sup>2</sup> ubicada en un terreno de 3,30 hectáreas, semienterrada bajo una cubierta vegetalizada, cuenta con una recepción de la vendimia mediante selección óptica, una sala de cubas de vinificación, una bodega dedicada a la fermentación maloláctica y una bodega de crianza. La bodega de vinificación con sus 18 cubas troncónicas invertidas, inspirada en la de la Fleur de Boüard en Lalande de Pomerol, con un sistema de encubado por polipasto y un elevador de cuba, funciona en su totalidad por gravedad.

Un generador de nitrógeno permite proteger los vinos de forma permanente y controlar el oxígeno, tanto durante las vinificaciones, como durante la crianza.

Unos paneles fotovoltaicos permiten la autoproducción de una parte de la electricidad necesaria para el funcionamiento de esta nueva estructura.

El edificio cuenta con la certificación BREEAM (Building Research Establishment Environmental Assessment Method), equivalente británico de HQE (Haute Qualité Environnementale).

Las exigencias y la mejora de los resultados promueven el compromiso de Carillon d'Angelus por un enfoque activo de I+D, de la viña a la bodega, de las técnicas vitícolas a la invención de nuevas técnicas.

**ANGELUS**

Château Angelus 33330 Saint-Émilion  
angelus.com