



CARILLON



d'ANGELUS

2021

CARILLON D'ANGELUS

2021

*Saint-Émilion*



Tras un invierno suave y lluvioso, seguido de heladas primaverales en gran medida controladas, un largo periodo húmedo y lluvioso supuso una gran tensión para los equipos.

El verano se hizo esperar y empezaron a surgir las dudas. A mediados de agosto el verano por fin llegó, y no volvería a abandonarnos hasta el final de la vendimia de los cabernets francs. El intenso trabajo en los viñedos y unas condiciones que por fin eran favorables para la maduración de las uvas nos dieron motivos para el optimismo.

Aunque, lamentablemente, no era cuestión de recuperar las cantidades perdidas, poco a poco vimos madurar las uvas, engrosar los hollejos y desarrollar los sabores de las bayas con notas afrutadas y golosas. Las primeras vendimias de las uvas merlot, a partir del 20 de septiembre, produjeron mostos equilibrados y sutiles que conservaron enormemente la fruta y la frescura. Los cabernets recolectados a principios de octubre pudieron beneficiarse de las excelentes condiciones que duraron hasta el 15 de octubre.

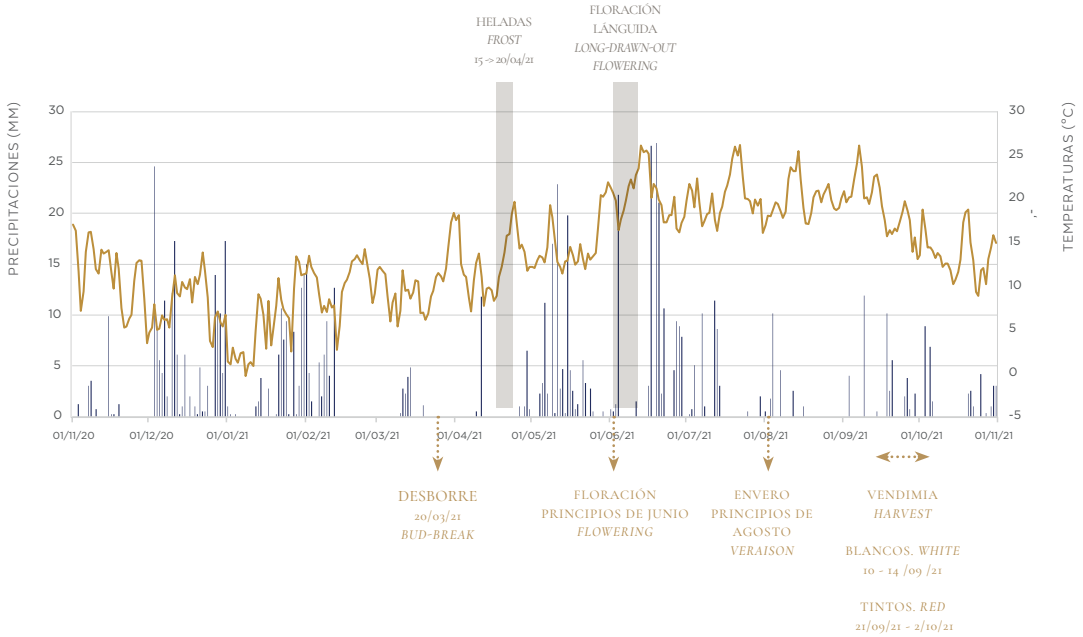
La capa es brillante y profunda. La nariz revela una mayor presencia de cabernet franc que en otras añadas de Carillon, con aromas de frutas frescas, especiadas y maduras.

La boca es precisa y vertical, con una magnífica acidez y taninos maduros y densos.

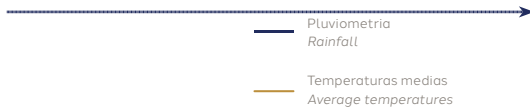
ENSAMBLAJE 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

VENDIMIA 21 de septiembre al 2 de octubre

# CONDICIONES CLIMÁTICAS



PLUVIOMETRIA > 777 MM RAINFALL > 777 MM /30.6 INCHES



# 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