



CARILLON



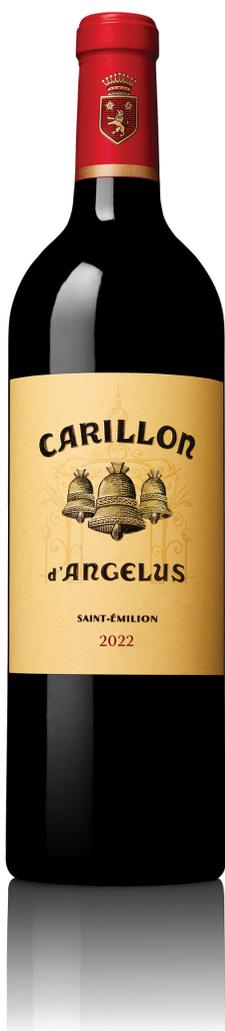
d'ANGELUS

2022

CARILLON D'ANGELUS

2022

Saint-Émilion



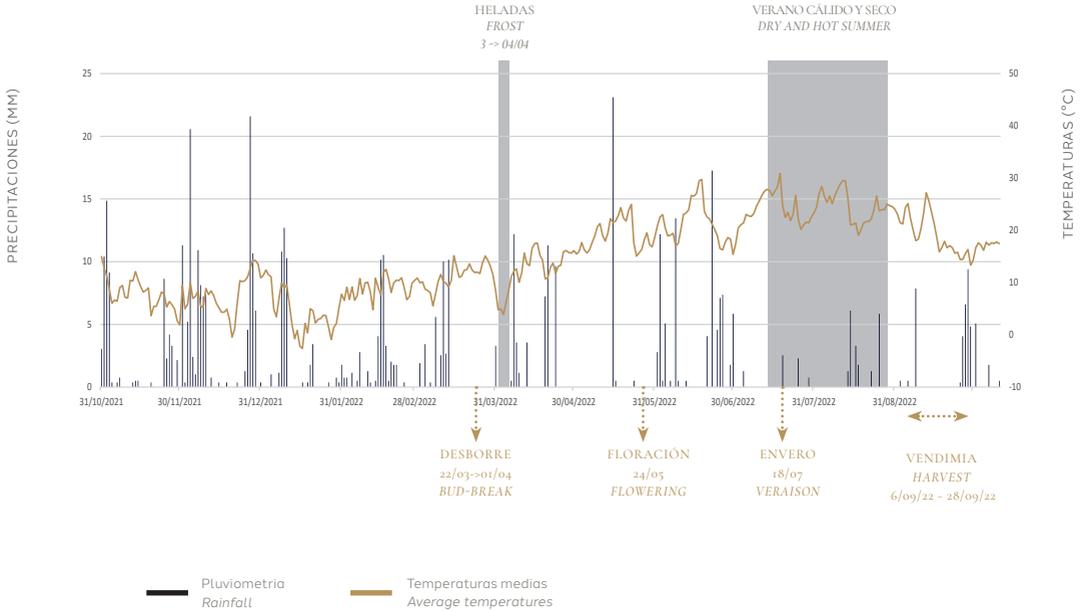
Tras un invierno suave y seco, el desborre se adelantó y vino además acompañado de heladas, que se refrenaron con medidas apropiadas en todo el viñedo. Siguió una primavera suave, con tormentas puntuales que proporcionaron a la viña y a los suelos la cantidad de agua justa. El rápido cuajado de la vid gracias a las excelentes condiciones, vaticinó una añada generosa. Con la llegada del verano caluroso y seco, se realizó un gran esfuerzo de modulación del manto vegetal que permitió mantener las arcillas frescas y húmedas hasta finales de agosto, a pesar de las altas temperaturas. La viña no se quedó en ningún momento sin agua durante el verano y luego, a finales de agosto, dos tormentas nocturnas acudieron a su rescate. El verano de 2022 fue muy similar a los veranos de posguerra que dieron lugar a las cosechas excepcionales de 1945, 1947 y 1949. A mediados de octubre, la vid, esta asombrosa planta mediterránea, seguía luciendo un verde intenso, lo que demuestra su perfecta adaptación a los grandes terruños vitícolas.

La capa es vivaz, brillante y profunda. La nariz es precisa e intensa, con aromas de fruta roja fresca y bayas negras realzadas por los toques especiados, florales y delicados del cabernet franc. La boca es larga y definida. Conserva una gran frescura gracias al pH del merlot, especialmente bien controlado este año. El final es largo, nítido, suave y delicioso.

ENSAMBLAJE 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

VENDIMIA 6 al 28 de septiembre

CONDICIONES CLIMÁTICAS



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 m² 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