



CARILLON



d'ANGELUS

2022

CARILLON D'ANGELUS

2022

*Saint-Émilion*



После мягкой и сухой зимы почки начали распускаться достаточно рано. Этот процесс сопровождался заморозками, последствия которых нам удалось минимизировать благодаря тщательному контролю за виноградниками. После наступила мягкая весна, перемежающаяся ливнями, которые принесли виноградным лозам и почвам необходимое количество влаги. Завязь произошла быстро и в отличных условиях, предвещая щедрый урожай. С наступлением жаркого и засушливого лета усердная работа по модулированию растительного покрова позволила нам сохранить свежесть и влажность глинистых почв вплоть до конца августа, несмотря на высокие температуры. Летом виноградные лозы не испытывали недостатка влаги, а в конце августа на помощь им пришли две ночные грозы.

Лето 2022 года поразительно похоже на череду лет послевоенных винтажей, в ходе которых были собраны исключительные урожаи 1945, 1947 и 1949 годов. В середине октября виноградная лоза, удивительное средиземноморское растение, все еще была ярко-зеленой, демонстрируя, таким образом, свою идеальную адаптацию на великих винодельческих терруарах.

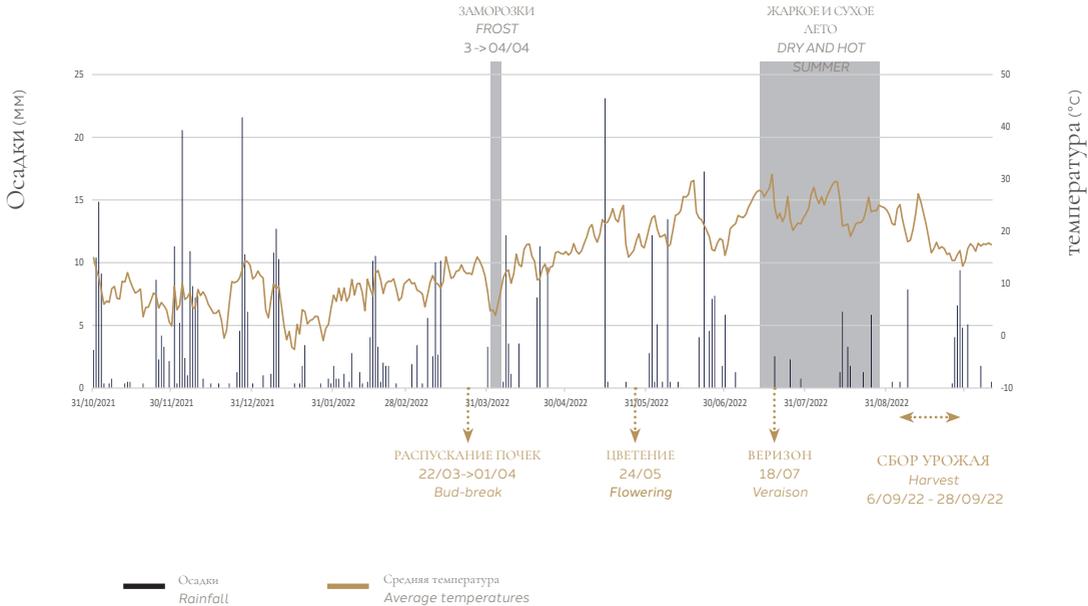
Цвет у вина живой, блестящий и глубокий. Его многогранный и интенсивный аромат раскрывается свежими красными и маленькими черными ягодами, которые дополняют пряные и нежные цветочные нотки каберне фран.

Во вкусе вино яркое и насыщенное. Оно сохраняет отличную свежесть благодаря особенному контролю pH мерло в этом году.

Послевкусие приятное, четкое, плотное и продолжительное.

Ассамбляж 90% мерло, 10% каберне фран  
Сбор винограда с 6 по 28 сентября по 2 октября

# ПОГОДНЫЕ УСЛОВИЯ



# ПОГРЕБ CARILLON

## ИННОВАЦИИ И ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА



Новый, ультрасовременный погреб, создавался с учетом строжайших технических, экологических и эстетических требований и оснащен лучшим оборудованием.

Расположившийся на 3,30 гектарах этот полуподземный погреб с «зелёной кровлей» площадью 4400 м2 оборудован линией по приёмке винограда с оптической сортировкой, винификационными чанами, а также погребами предназначенными для яблочно-молочной ферментации и выдержки. Погреб для винификации оснащён 18 чанами в форме перевернутого усеченного конуса, напоминающими la Fleur de Voûard в Лаланда-де-Помроль, и системой заполнения чанов с помощью подъемника методом 100% гравитации.

Установка для производства азота на постоянной основе обеспечивает защиту вина от окисдации и контроль содержания в нем кислорода как во время винификации, так и во время выдержки. Фотоэлектрические панели позволяют самостоятельно производить часть электроэнергии, необходимой для работы нового погреба.

Здание является объектом сертификации BREEAM (англ. Building Research Establishment Environmental Assessment Method) - Метод экологической оценки эффективности зданий, британский эквивалент HQE (фр. Haute Qualité Environnementale)- Стандарт высокого качества окружающей среды.

Высочайшие требования к качеству и постоянное улучшение производительности обязывают Carillon d'Angelus активно прибегать к исследованиям и разработкам как на виноградниках, так и в погребах, начиная с улучшений существующих методов виноградарства до изобретения совершенно новых практик.

**ANGELUS**

Château Angelus 33330 Saint-Émilion  
angelus.com