



CARILLON



d'ANGELUS

2010

CARILLON D'ANGELUS

2010

Saint-Émilion, Grand Cru



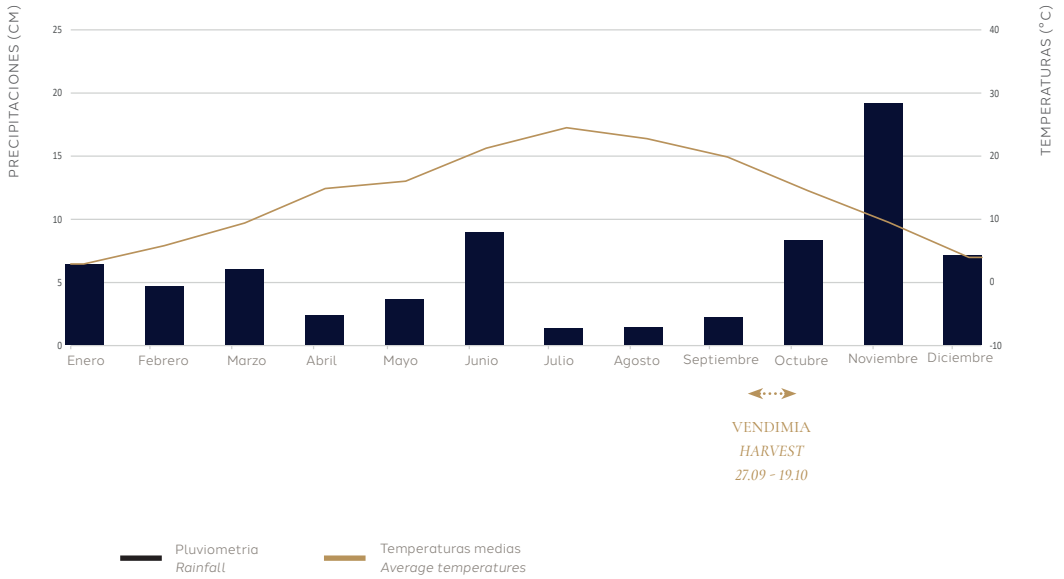
La climatología de esta cosecha fue clemente con los viticultores: pocas enfermedades y una alternancia de noches frescas y de días soleados que favorecieron el refinamiento de los polifenoles.

Los vinos resultantes de un ensamblaje de 60 % Merlot y 40 % Cabernets son golosos, con aromas de frutas maduras y frescas. La boca es fundente y el final largo y agradable.

ENSANBLAJE 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

VENDIMIA 27 de septiembre al 19 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