



CARILLON



d'ANGELUS

2011

CARILLON D'ANGELUS

2011

Saint-Émilion, Grand Cru



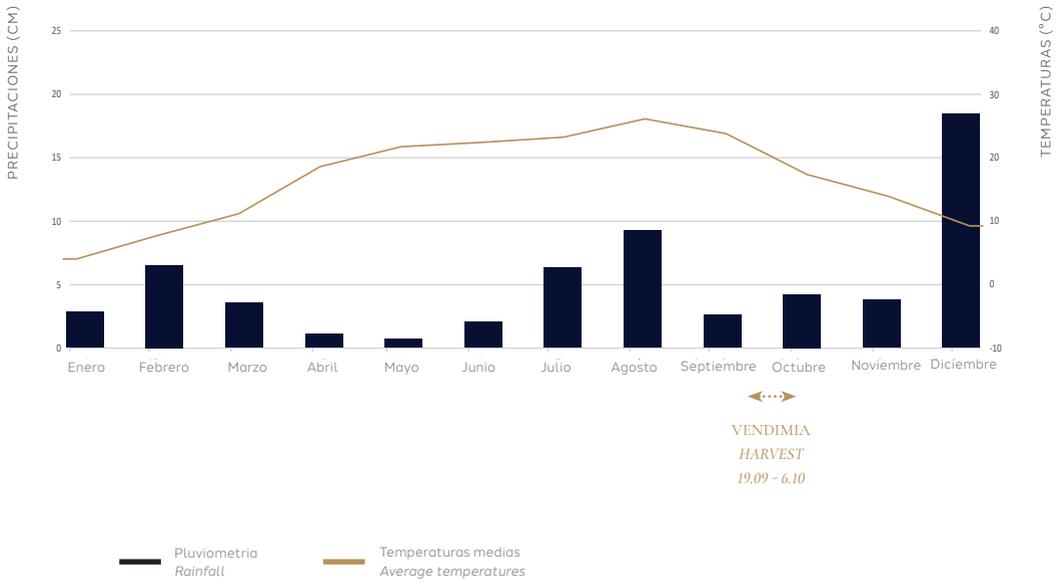
Una climatología inédita a la que nuestros equipos se tuvieron que adaptar trabajando sin descanso: gestión de la cubierta vegetal y trabajo de los suelos, deshoje y aclareo precoces.

El ensamblaje es de 50 % Merlot y 50 % Cabernets. Ya podemos apreciar que los vinos de 2011 destacan por su equilibrio entre estructura y refinamiento de la fruta.

ENSANBLAJE 50% Merlot, 50% Cabernets

VENDIMIA 19 de septiembre al 6 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