



CARILLON



d'ANGELUS

2012

CARILLON D'ANGELUS

2012

*Saint-Émilion, Grand Cru*



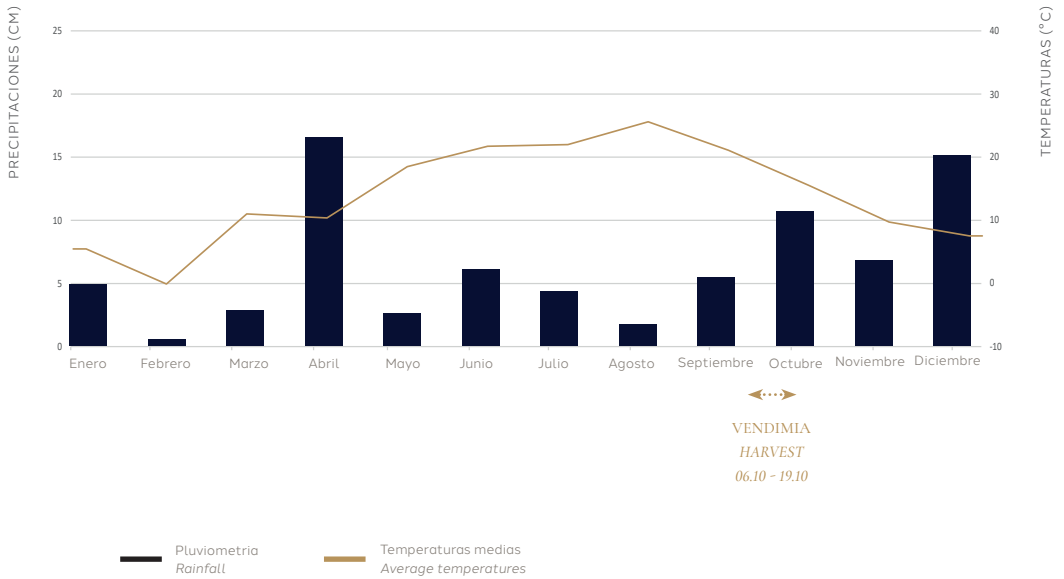
La cosecha de 2012 tuvo unos comienzos difíciles con una primavera caótica. Afortunadamente, los meses de julio y agosto fueron perfectos para el correcto desarrollo de la uva.

El vino se presenta con una magnífica capa púrpura con reflejos rubí. Destaca por su intensidad y su pureza aromática. Encontramos notas de frutas rojas, aderezadas con una ligera nota ahumada aportada por la barrica. En boca, el ataque es suave; la parte central es a la vez precisa y generosa, el final evoca la frescura de las frutas.

ENSANBLAJE 50% Merlot, 25% Cabernet Franc,  
25% Cabernet Sauvignon

VENDIMIA 6 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