



CARILLON



d'ANGELUS

2013

CARILLON D'ANGELUS

2013

Saint-Émilion, Grand Cru



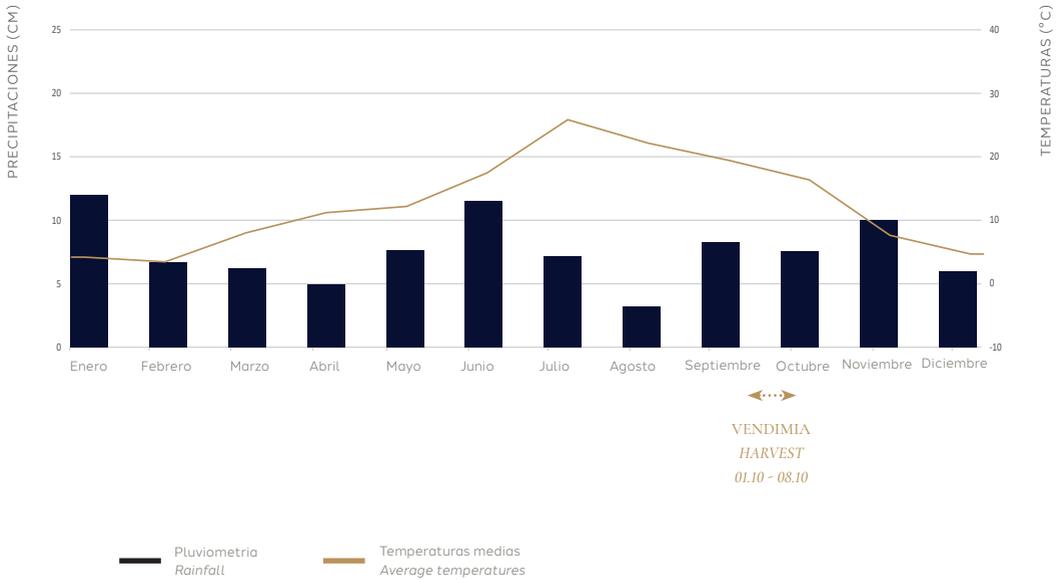
Tras una primavera lluviosa que provocó fenómenos de corrimiento, los meses de julio y agosto, particularmente soleados y secos, crearon las condiciones para un desarrollo óptimo de la uva, con una buena arquitectura de los polifenoles del hollejo y la madurez de las semillas.

La capa es granate brillante. En nariz, los aromas de frutas rojas frescas se imponen a una nota amaderada elegante y bien integrada. La boca ofrece una agradable sensación de frescura, con notas de frutas crujientes y una preciosa tensión.

ENSANBLAJE 75% Merlot, 25% Cabernet Franc

VENDIMIA 1 al 8 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