

ANGELUS



Saint-Émilion Grand Cru

<i>Superficie</i>	30 hectáreas
<i>Ubicación</i>	Ladera sur de Saint-Émilion, en el famoso «pie de ladera»
<i>Suelos</i>	Arcilloso-calcáreo
<i>Densidad de plantación</i>	De 6.500 a 8.500 cepas/ha en función de las características del suelo
<i>Variedades</i>	53% Merlot, 46% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
<i>Edad media de las viñas</i>	39 años
<i>Poda</i>	Respetuosa con el flujo de savia, adaptada al vigor de la variedad y a las condiciones del suelo
<i>Vendimia en</i>	Según la degustación, para un estado de maduración óptimo
<i>Vinificaciones</i>	En cubas de madera y acero inoxidable para los Merlots, en cubas de hormigón para los Cabernets Francs - Maceración previa a la fermentación a 8° C en algunas cubas en función de las características de las uvas, de 4 días a una semana - Temperaturas de fermentación alcohólica hasta 28°C - Maceración posterior a la fermentación a 28-30°C, de 1 a 3 semanas
<i>Encubado</i>	A partir del descube
<i>Crianza</i>	22 meses - En barricas de roble francés nuevas, de grano fino y tostado medio para los Merlots y una parte de los Cabernets Francs - En fudres de 30 hl para algunos Cabernets Francs seleccionados por la sutilidad particularmente destacada de sus aromas.
<hr/>	
<i>Superficie total de la propiedad</i>	85 hectáreas, de las cuales 55 se encuentran en Saint-Émilion
<i>Vinificador enólogo</i>	Hubert de Bouard de Laforest

