

ANGELUS



« LA SUBTILITÉ »



1998

CHÂTEAU ANGELUS

1998

*Saint-Émilion Grand Cru*

---

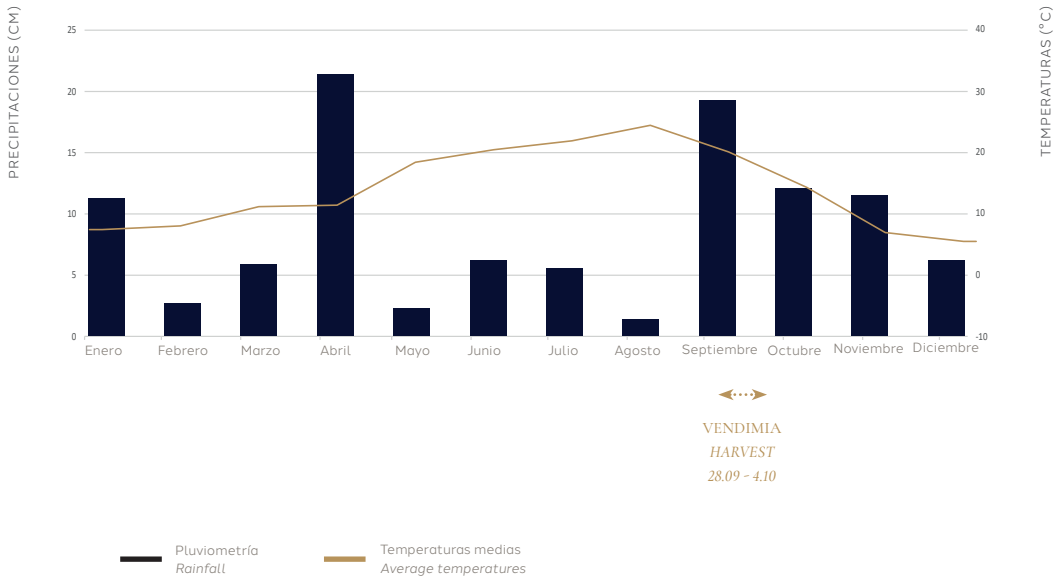


El mes de agosto, particularmente bueno, permitió obtener una maduración muy homogénea, con uvas muy ricas y perfectamente sanas. Los vinos son muy oscuros con una amplia gama aromática: las frutas como la ciruela y la mora se combinan con notas de café, chocolate, un ligero ahumado y la frescura del regaliz. La boca ofrece una gran intensidad con la calidad y la precisión de los taninos de las grandes cosechas.

ENSAMBLAJE 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

VENDIMIA 28 de septiembre al 4 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