

« L'INESPÉRÉ »

CHÂTEAU ANGELUS

1999

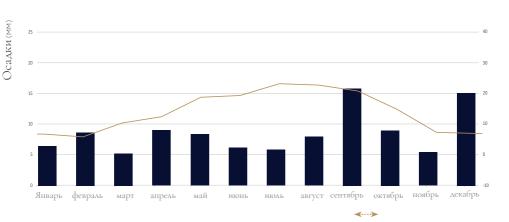
Saint-Émilion Grand Cru



У этого вина, полученного со старых лоз мерло и тщательно отобранных ягод каберне фран, красивый насыщенный пурпурный цвет. Аромат у него выразительный, с нотками шоколада, сливы и вишни. На вкус первое ощущение мягкости и бархатистости плавно переходит в плотную структуру с исключительно шелковистыми танинами и элегантными дубовыми тонами. У вина изысканное послевкусие.

Ассамбляж 60 % мерло, 40 % каберне Сбор винограда с 6 сентября по 16 октября

погодные УСЛОВИЯ



СБОР УРОЖАЯ *HARVEST* 6.09 - 16.10

Ocaaku Средняя температура
Rainfall Average temperatures

поддержание устойчивого РАЗВИТИЯ ВИНОГРАДНИКА

Teppyap Angelus — это плод идеального баланса между климатом, почвой, запасами воды, виноградными лозами и людьми, которые за ними ухаживают.Поддержание этого баланса, сохранение виноградника и окружающей его среды в долгосрочной перспективе, оптимизация ресурсов и развитие биоразнообразия – ключевые задачи нашей повседневной работы.Именно забота об окружающей среде побуждает нас практиковать добросовестное и ответственное виноделие.

ОЖИВЛЕНИЕ ПОЧВЫ

Озеленение междурядья растительным покровом Разуплотнение естественных грунтов Развитие микоризы Развитие экологической поверхностной ниши и поддержка воздушной энтомологической жизни

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ПРАКТИКИ

Обрезка лоз с особым вниманием к сокодвижениюПрофилактический контроль Адаптированное удаление отростковРаннее удаление и прореживание листьев

РАЗВИТИЕ БИОРАЗНООБРАЗИЯ

Посадка живых изгородей и деревьев вокруг наших виноградников Ограничение проникновения и размножения вредителей. Развитие и поддержка смешанного земледелия



ARGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion angelus.com