

ANGELUS



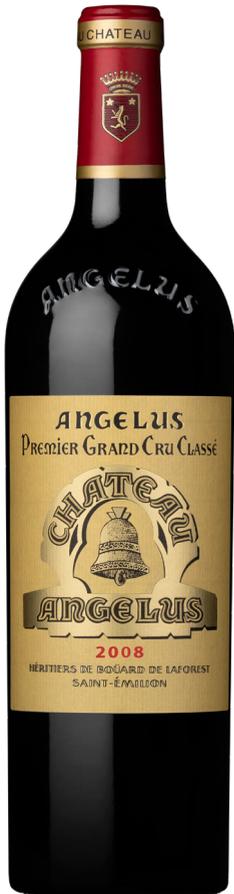
« LE CLASSIQUE »



2008

CHÂTEAU ANGELUS 2008

Saint-Émilion Grand Cru

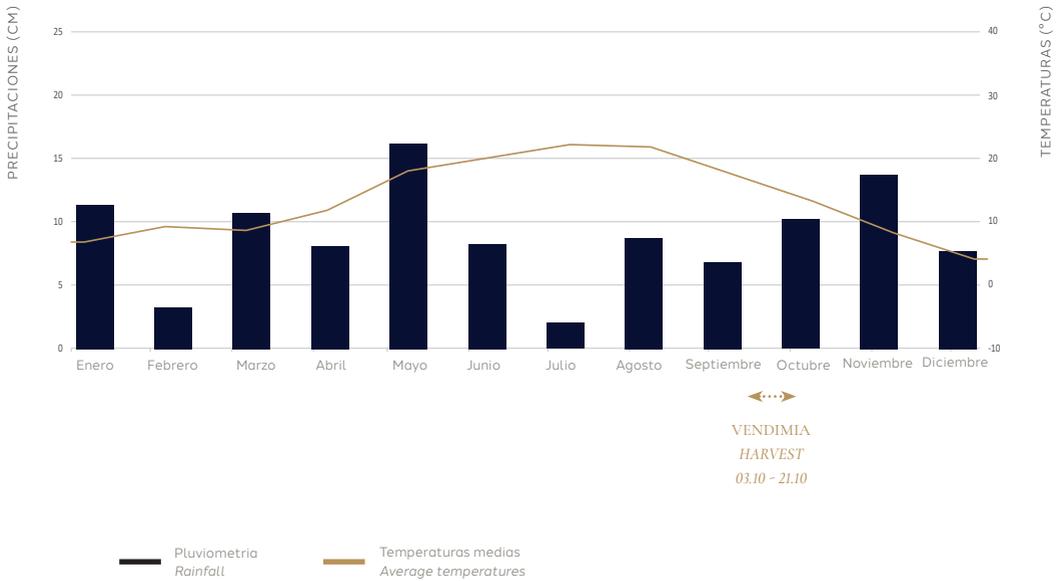


La vendimia comenzó de manera tardía el 3 de octubre debido al excelente estado sanitario de los viñedos, con una recogida de las uvas a la carta según la madurez de las parcelas durante los días de buen tiempo. Los Merlots de un negro profundo, en combinación con los Cabernets Francs especialmente favorecidos por el terruño de Angélu, dieron vinos excepcionales con densidad y carnosidad (espesos, grasos y redondos). Los aromas evocan las frutas negras, la ciruela con delicadas notas florales y minerales. La boca es fresca y con un largo final, la concentración se ve reflejada en su sedosidad y elegancia.

ENSANBLAJE 58% Merlot, 42% Cabernet Franc

VENDIMIA 3 al 21 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