

ANGELUS



« LE CLASSIQUE »



2008

CHÂTEAU ANGELUS 2008

Saint-Émilion Grand Cru

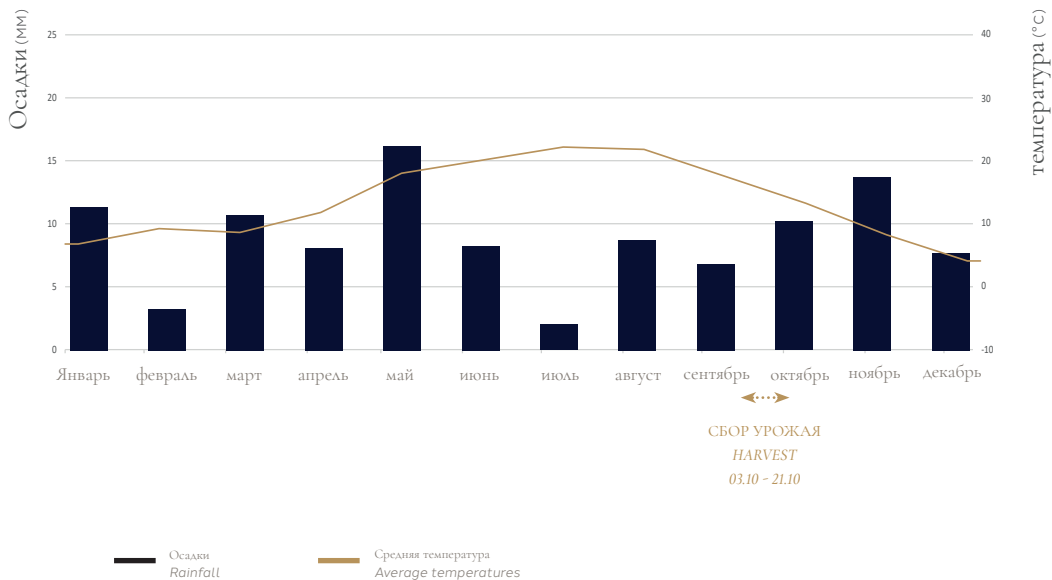


Принимая во внимание, что санитарное состояние виноградников было прекрасным, сбор урожая перенесли на более позднее время, начав собирать только 3 октября. Виноград собирали выборочно с разных участков, по мере их созревания, и только в хорошую погоду. В результате вино мерло выдалось исключительно насыщенного цвета, а каберне, ягоды которого идеально созрели на благоприятном для него терруаре Angelus, подарил редкостное по плотности и сочности вино: оно густое, маслянистое и мягкое. В аромате – чёрные ягоды, слива, а также деликатные цветочные и минеральные нотки. На вкус вино свежее и продолжительное с шелковистой и элегантной концентрацией.

Ассамбляж 58 % мерло, 42 % каберне

Сбор винограда с 3 по 21 октября

ПОГОДНЫЕ УСЛОВИЯ



ПОДДЕРЖАНИЕ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ ВИНОГРАДНИКА

Терруар 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 сокодвижению
Профилактический контроль
Адаптированное удаление отростков
Раннее удаление и прореживание листьев

РАЗВИТИЕ БИОРАЗНООБРАЗИЯ

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



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com