

ANGELUS



« L'OPULENT »

—  
2010

# CHÂTEAU ANGELUS

## 2010

*Saint-Émilion Grand Cru*

---

*Se trata de una cosecha clásica, con una riqueza sorprendente y una precisión excepcional.*

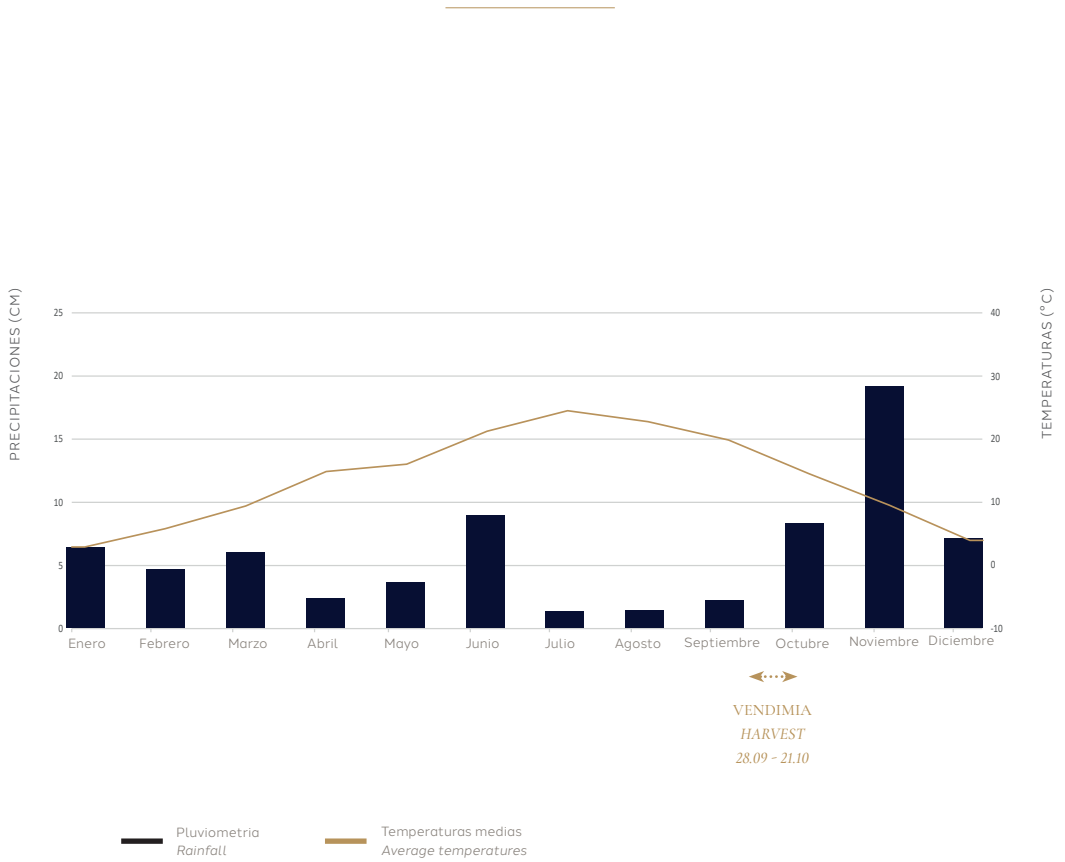


La climatología de esta cosecha fue clemente con los viticultores: pocas enfermedades y una alternancia de noches frescas y de días soleados que favorecieron el refinamiento de los polifenoles. Se trata de una cosecha clásica, con una riqueza sorprendente y una precisión excepcional. La capa es de un negro profundo, los aromas son potentes y puros, la estructura tánica es impresionante pero se expresa con mucha sutilidad. Esta riqueza combinada con una frescura elegante, aportada en gran parte por unos Cabernets Francs suntuosos, promete un gran potencial de guarda para esta magnífica cosecha.

**ENSANBLAJE** 55% Merlot, 45% Cabernet Franc

**VENDIMIA** 28 de septiembre 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