

ANGELUS



« LE CISELÉ »



2011

CHÂTEAU ANGELUS  
2011

*Saint-Émilion Grand Cru*

---

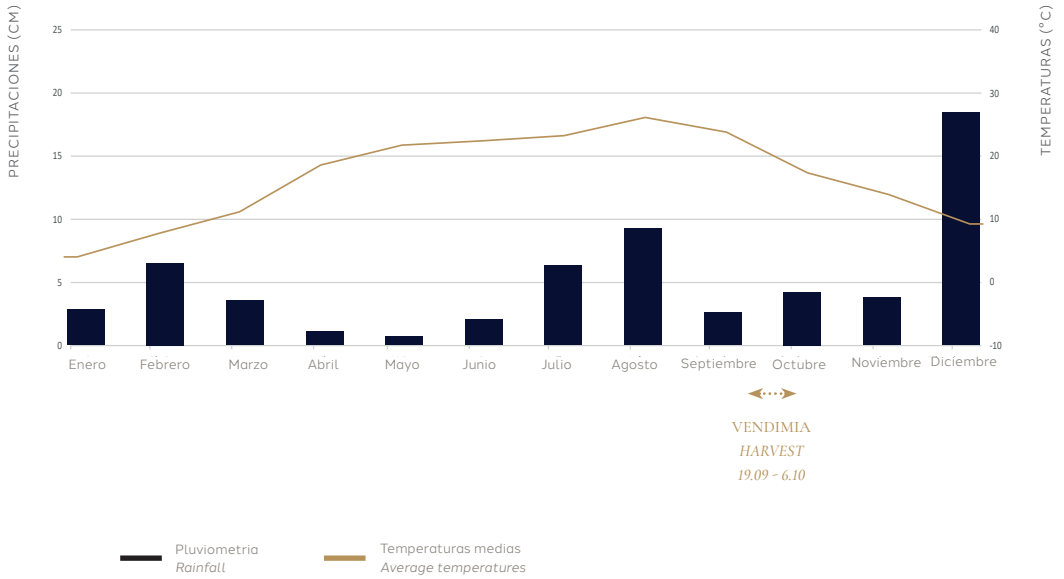


Una climatología inédita a la que nuestros equipos se tuvieron que adaptar trabajando sin descanso: gestión de la cubierta vegetal y trabajo de los suelos, deshoje y aclareo precoces. Los vinos se abren con aromas puros a fruta madura. Tras un ataque franco, ofrecen taninos finos, sedosos, densos, unidos por una gran amplitud. El final en boca es de una gran elegancia.

ENSANBLAJE 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

VENDIMIA 19 de septiembre al 6 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