

ANGELUS



« LE CISELÉ »



2011

CHÂTEAU ANGELUS

2011

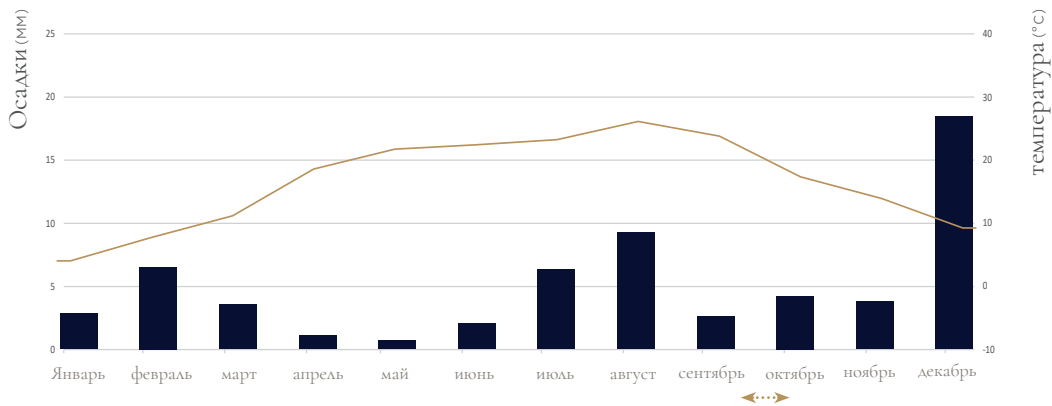
Saint-Émilion Grand Cru



Непривычные климатические условия заставили нашу команду трудиться без усталости и применять оптимальные методы виноградарства, чтобы к ним приспособиться. Так, особое внимание пришлось уделить задернению междурядья травой и вспашке земли, а обрывание листьев и удаление лишних гроздей пришлось осуществить довольно-таки рано. Вино раскрывается чистым ароматом спелых ягод. На вкус оно свежее с изысканными, шелковистыми и плотными танинами и приятной обильностью. Послевкусию вина исключительно изящное.

Ассамбляж 60 % мерло, 40 % каберне
Сбор винограда с 19 сентября по 6 октября

ПОГОДНЫЕ УСЛОВИЯ



СБОР УРОЖАЯ
HARVEST
19.09 - 6.10

Осадки
Rainfall

Средняя температура
Average temperatures

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.

ОЖИВАЕНИЕ 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