

ANGELUS



« LE FLAMBOYANT »



2019

CHÂTEAU ANGELUS

2019

Saint-Émilion Grand Cru

« Это мой 35-й винтаж, и чем больше проходит времени, тем сильнее я убеждаюсь в том, что 2019 год станет великим миллезимом Бордо. У меня нет абсолютно никаких сомнений. На мой взгляд, он вполне сможет превзойти наш 2018 »

ЮБЕР ДЕ БУАР ДЕ ЛАФОРЕ

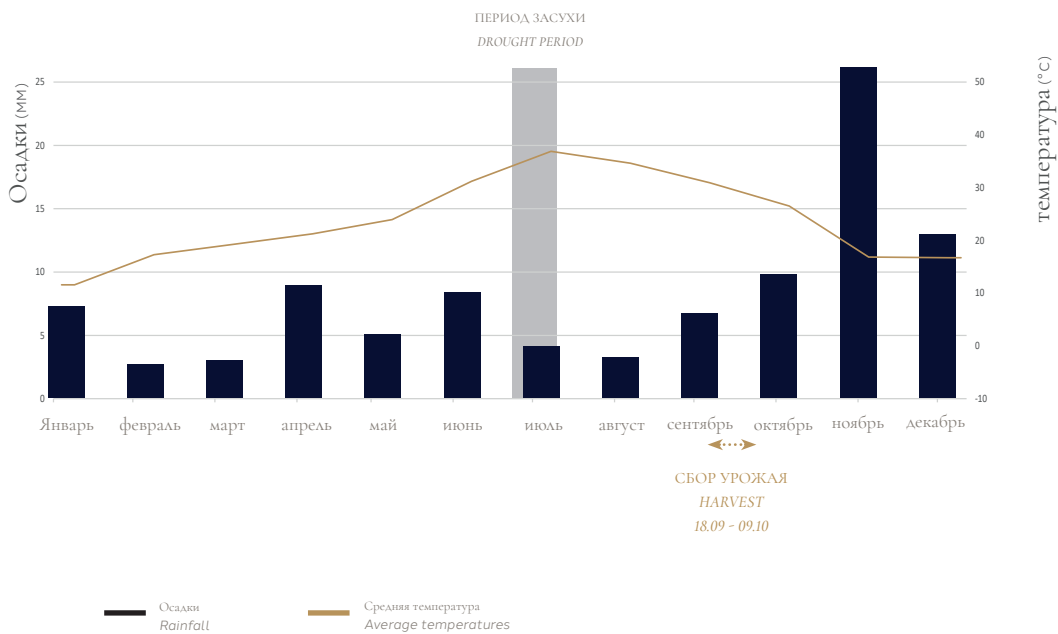


2019 год — один из лучших урожаев поместья. И все же дался он не просто. Апрель угрожал заморозками, а после него последовала череда проливных дождей. С июня месяца солнечные дни творили настоящее волшебство, после чего установился продолжительный период засухи без экстремальных температур, за исключением трех-четырех дней жары, когда стрелка термометра достигала 35-36 градусов. В то же время ночи были относительно прохладными, позволяя лозам отдохнуть после дневного зноя. Сбор урожая, начавшийся 18 сентября, проходил в идеальных погодных условиях вплоть до 9 октября, когда были собраны последние грозди каберне фран. Небольшой дождь, прошедший за несколько дней до начала сбора урожая, оказался чрезвычайно полезен для виноградных лоз, позволив ягодам достичь идеальной сбалансированности и более нежной, пластичной, но в то же время четкой структуры. Мы предпочли деликатную экстракцию, чтобы сохранить яркость и чистоту фруктов. Цвет у вина глянцево-темно-фиолетовый, практически черный. Краеугольным камнем этого урожая является его великолепная ароматическая чистота с яркими тонами черных фруктов и дикой вишни. Дубовые нотки уже полностью интегрировались. На вкус вино мягкое, а округлые и обволакивающие танины вызывают ассоциацию с кашемиром. Послевкусие, благодаря высокому и очень однородному качеству каберне фран в этом году, дарит пряные и мятные нотки в сочетании с прекрасной свежестью и гармоничной структурой. Это вино раскрывает истинный характер терруара Angelus: отточенный, точный. Вкусовая привлекательность этого миллезима идет вровень с его элегантностью. Вино, которое несомненно пополнит ряд великих винтажей.

Ассамбляж 60% мерло, 40% каберне фран

Сбор винограда с 18 сентября по 9 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