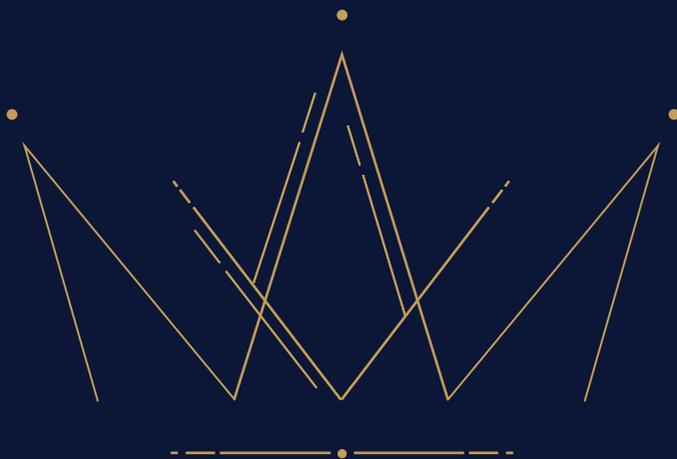


ANGELUS



« LE MAJESTUEUX »

—
2022

CHÂTEAU ANGELUS

2022

Saint-Émilion Grand Cru

Этот винтаж не просто уникален, он исключителен в самом буквальном смысле этого слова. Мы назвали его «Величественным», потому что его уникальные характеристики выводят его на новый уровень - экстраординарный.

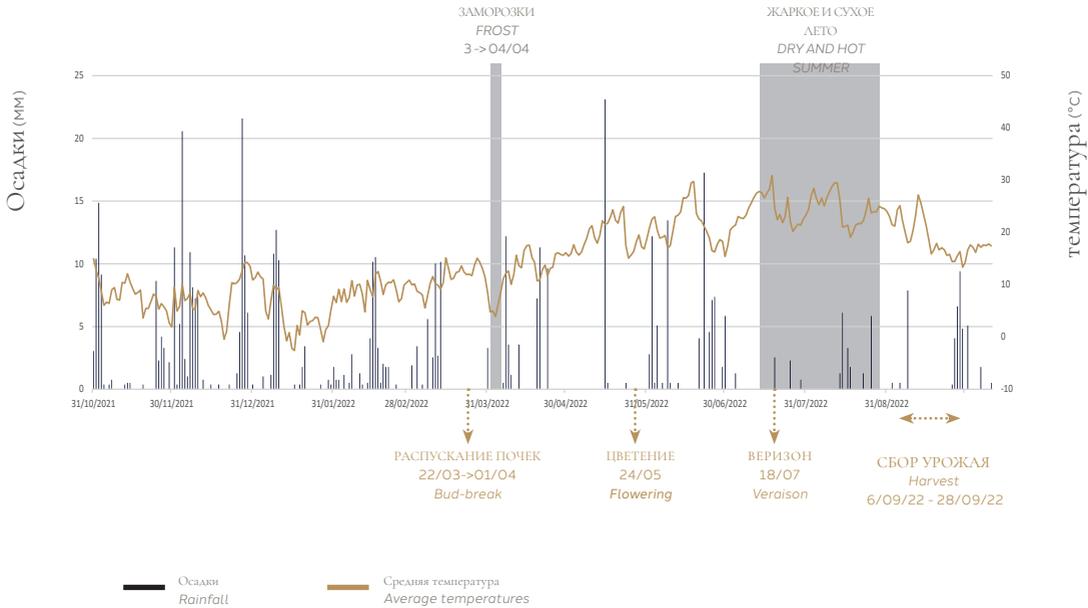


После мягкой и сухой зимы почки начали распускаться достаточно рано. Этот процесс сопровождался заморозками, последствия которых нам удалось минимизировать благодаря тщательному контролю за виноградиками. После наступила мягкая весна, перемежающаяся ливнями, которые принесли виноградным лозам и почвам необходимое количество влаги. Завязь произошла быстро и в отличных условиях, предвещая щедрый урожай. С наступлением жаркого и засушливого лета усердная работа по модулированию растительного покрова позволила нам сохранить свежесть и влажность глинистых почв вплоть до конца августа, несмотря на высокие температуры. Летом виноградные лозы не испытывали недостатка влаги, а в конце августа на помощь им пришли две ночные грозы. Лето 2022 года поразительно похоже на череду лет послевоенных винтажей, в ходе которых были собраны исключительные урожаи 1945, 1947 и 1949 годов. В середине октября виноградная лоза, удивительное средиземноморское растение, все еще была ярко-зеленой, демонстрируя, таким образом, свою идеальную адаптацию на великих винодельческих терруарах. У вина яркий, живой, глубокий, густой фиолетовый цвет с пурпурными отблесками, склоняющимися к темно-фиолетовым. Его ароматы сохранились на протяжении всего процесса винификации и простираются на обширную палитру свежих черных ягод с интенсивными цветочными оттенками, напоминающими фиалку. Вкус у вина – нежный, сочный, но в то же время деликатный и точный – отличается свежестью и вертикальностью Каберне Фран. И без того прекрасно интегрированные древесные нотки уступают место спелым, сочным и пикантным фруктам. Продолжительное и пряное послевкусие, обрамленное плотными и шелковистыми танинами, длится очень долго и кажется, что оно не закончится никогда. Этот урожай, минеральный, комплексный, полный напряжения и свежести, раскрывает необыкновенную способность терруаров Angelus адаптироваться к неблагоприятным климатическим условиям.

Ассамбляж 60% мерло, 40% каберне фран

Сбор винограда с 6 по 28 сентября по 2 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