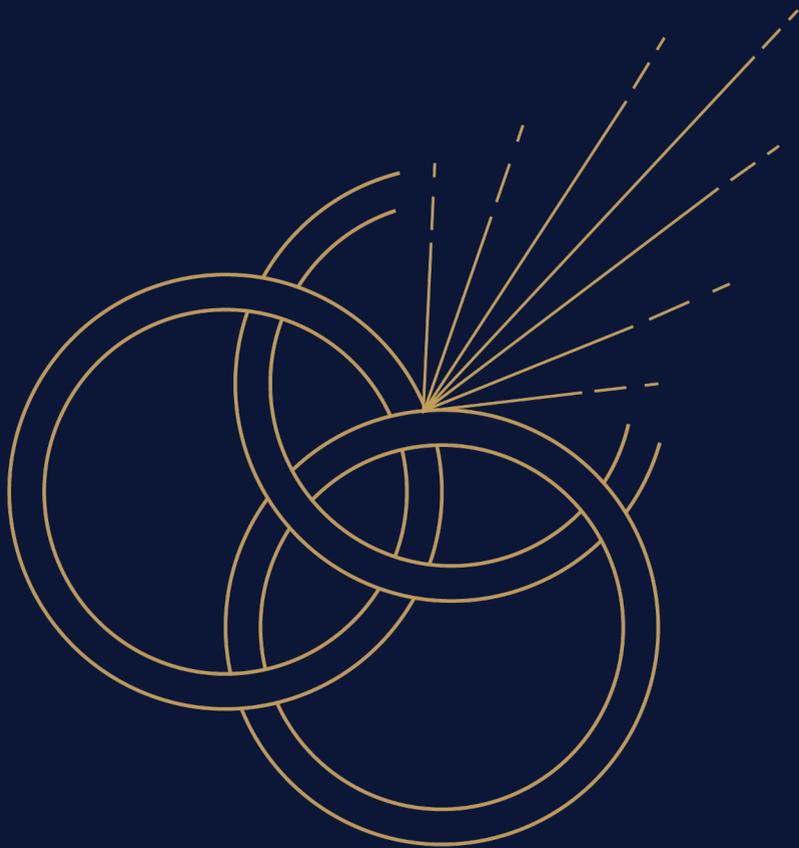


ANGELUS



L'AFFRANCHI



Millésime 2023

CHÂTEAU ANGELUS

2023

Saint-Émilion Grand Cru

L'Affranchi exprime l'identité d'Angelus : Équilibre, Tension, Fraîcheur, Harmonie, avec son style empreint d'un grand classicisme, d'une réelle élégance, d'une vraie pureté.



Le printemps doux, à la pluviométrie régulière, induit une pression mildiou importante qui met les vignerons à rude épreuve. Cette pression constante a imposé un travail mécanique et prophylactique intense pour assurer la récolte et l'amener à terme. S'ensuit une période sèche et largement ensoleillée, propice à une floraison idéale, annonciatrice d'un millésime généreux.

Au cours de l'été, frais et entrecoupé d'orages, la vigne ne manque jamais de lumière ni d'eau ; et grâce à une action préventive rigoureuse et constante, la menace parasitaire est totalement maîtrisée. Après plusieurs semaines à déguster des baies, l'instant fatidique se précise et les vendanges des Merlots démarrent le 14 septembre jusqu'au 25 septembre. Les Cabernets Francs aux pellicules épaisses, complexes aromatiquement et parfaitement mûrs, sont progressivement ramassés, du 25 septembre au 2 octobre, dans des conditions optimales.

La robe est brillante, violine et particulièrement intense.

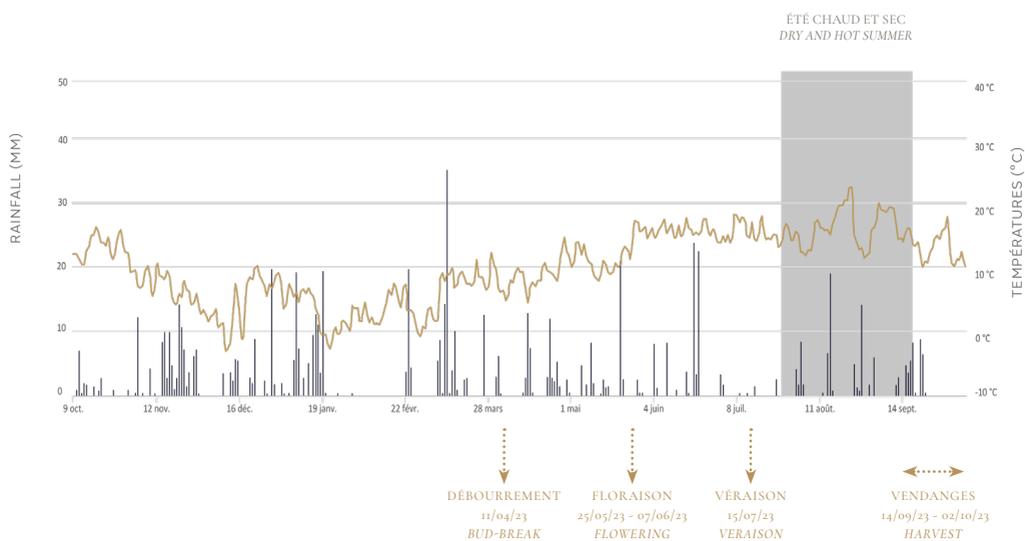
Les arômes et la typicité de ce millésime ont été préservés du ramassage à l'écoulage et le premier nez, éclatant de fleurs et de fruits noirs, se complexifie et s'étend sans fin à l'aération avec des notes de graphite et des nuances subtilement mentholées.

La bouche, à l'attaque franche et énergique, s'articule sur une trame épicée de Cabernet Franc, sur un bois superbement intégré, discrètement présent en soutien d'un vin déjà grand, et s'étend longuement, portée par une fraîcheur, une acidité et des tannins aériens qui caractérisent ce millésime tout en tension et d'une grande élégance. C'est un vin complet, équilibré, élégant et complexe qui démontre la capacité d'Angelus à triompher de l'adversité.

ASSEMBLAGE 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

VENDANGES du 14 septembre au 2 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES



-  Pluviométrie
Rainfall
-  Températures moyennes
Average temperatures

POUR UN VIGNOBLE DURABLE

Nos terroirs sont le fruit du parfait équilibre entre le climat, les sols, les réserves en eau, la vigne et les personnes qui la travaillent. Maintenir cet équilibre, pérenniser le vignoble et son environnement, optimiser les ressources et favoriser la biodiversité est notre quotidien.

De cette préoccupation environnementale est né notre engagement vers une agriculture vertueuse et responsable.

FAIRE VIVRE LES SOLS

Enherbement du rang avec couverts végétaux.

Décompactage naturel des sols.

Développement des mycorhizes.

Niche écologique de surface et support de la vie aérienne et entomologique.

DES PRATIQUES SUR-MESURE

Taille respectant le flux de sève.

Lutte prophylactique.

Epamprage adapté.

Effeuilages et éclaircissage précoces.

FAVORISER LA BIODIVERSITÉ

Plantation de haies et d'arbres autour de nos parcelles.

Limitation des intrants et de la prolifération des ravageurs.

Mise en place de la polyculture.



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com