

ANGELUS



« LA GRANDEUR DU CABERNET FRANC »

1996

CHÂTEAU ANGELUS

1996

Saint-Émilion Grand Cru

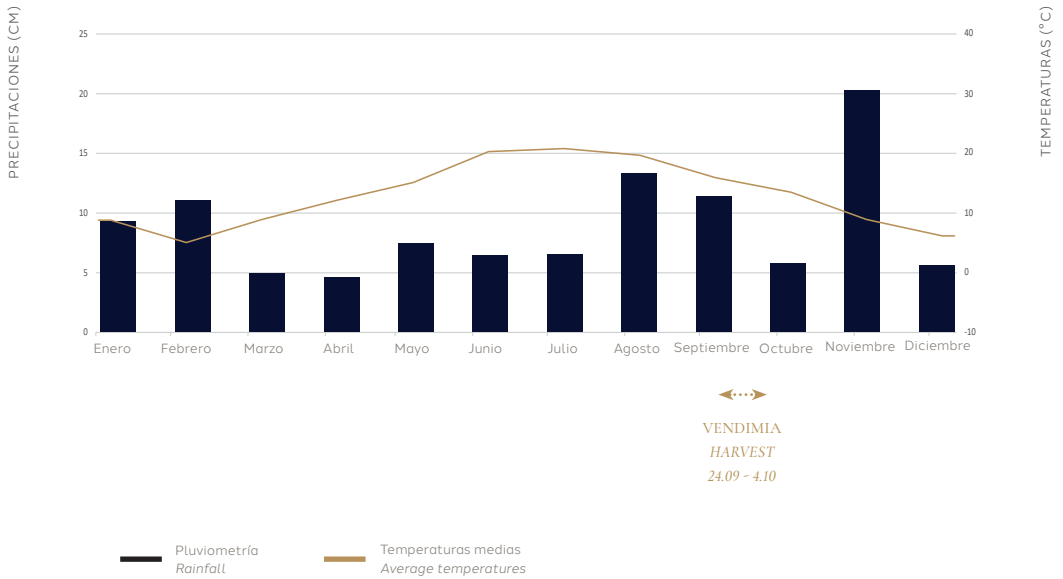


Un año climatológico bastante irregular, tan pronto cálido como fresco, alternando periodos húmedos y secos. Los Merlots fueron ricos y sutiles, los Cabernets Francs presentaron una densidad y un afrutado excepcional. Los vinos, de colores intensos, desarrollan aromas de licor de casis y cuero. La boca es densa, potente, con una estructura precisa. Esta cosecha alcanza la complejidad de las grandes añadas clásicas.

ENSAMBLAJE 45% Merlot, 55% Cabernet Franc

VENDIMIA 24 de septiembre al 4 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