



N°3  
d'ANGELUS

2011

N°3 D'ANGELUS

2011

*Saint-Émilion Grand Cru*

---



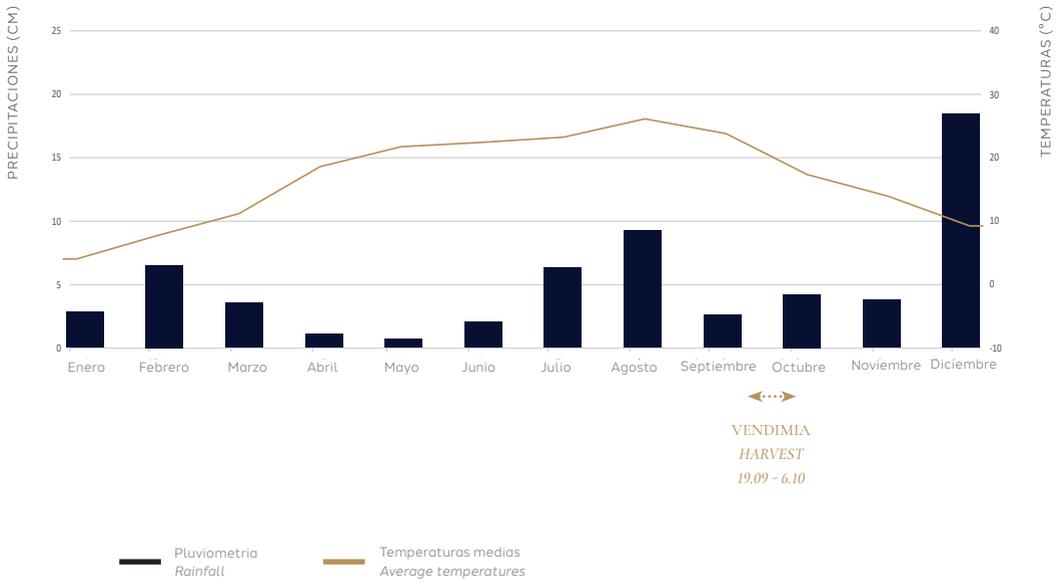
Una climatología inédita a la que nuestros equipos se tuvieron que adaptar trabajando sin descanso: gestión de la cubierta vegetal y trabajo de los suelos, deshoje y aclareo precoces.

El vino es brillante con una capa granate. Las primeras notas en nariz son de guinda, más tarden llegan las notas de almendra blanca y de menta. El ataque es suave, fresco, la estructura es flexible, en boca encontramos notas de especias y un final mentolado.

ENSANBLAJE 95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

VENDIMIA 19 de septiembre al 6 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