



N°3
d'ANGELUS

2012

N°3 D'ANGELUS
2012

Saint-Émilion Grand Cru



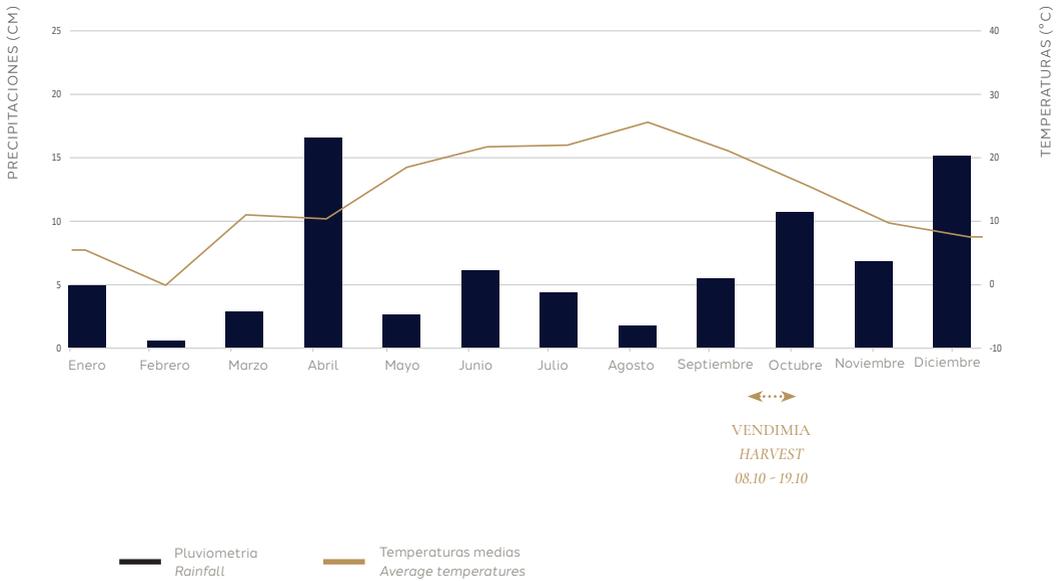
La cosecha de 2012 tuvo unos comienzos difíciles con una primavera caótica. Afortunadamente, los meses de julio y agosto fueron perfectos para el correcto desarrollo de la uva. La nariz destaca por su intensidad y la pureza de sus aromas de frutas. Los Cabernets Francs, de gran calidad, prolongan la estructura y completan a los Merlots, aterciopelados y tiernos, aportando elegancia y precisión.

La capa es límpida y brillante. En nariz, se desprenden aromas amaderados bien integrados, y con el tiempo aparecen notas de cuero y de grosella negra. La boca es suave, equilibrada y el final es suave.

ENSANBLAJE 90% Merlot, 10% Cabernet Franc et Sauvignon

VENDIMIA 8 al 19 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