



CARILLON



d'ANGELUS

Millésime 2012

CARILLON D'ANGELUS
2012

Saint-Émilion, Grand Cru



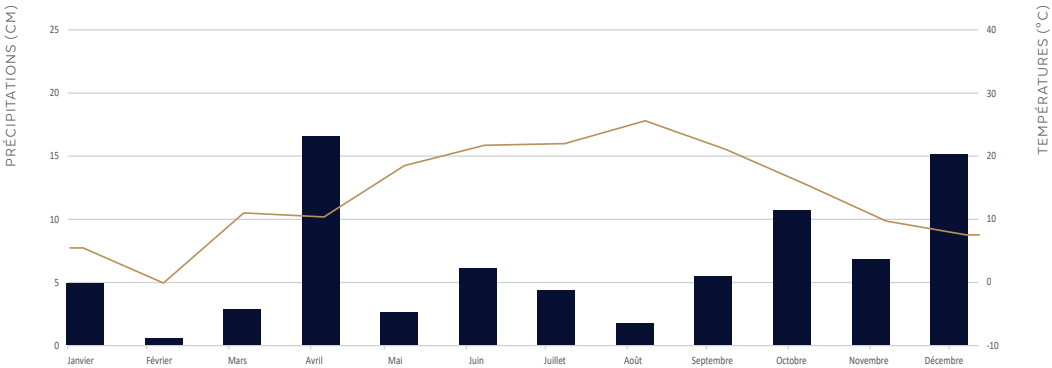
Le millésime 2012 a connu des débuts difficiles avec un printemps chaotique. Heureusement, les mois de juillet et août ont été parfaits pour la bonne constitution des raisins.

Le vin se présente avec une belle robe pourpre aux reflets rubis. L'intensité et la pureté aromatique sont remarquables. On retrouve des fruits rouges, agrémentés d'un léger fumé apporté par la barrique. En bouche, l'attaque est suave ; le milieu de bouche est à la fois précis et généreux, la finale rappelle la fraîcheurs des fruits.

ASSEMBLAGE 50% Merlot, 25% Cabernet Franc,
25% Cabernet Sauvignon

VENDANGES du 6 au 19 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES



VENDANGES
HARVEST
6.10 - 19.10

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