

CARILLON



d'ANGELUS

2009年份

CARILLON D'ANGELUS

2009

Saint-Émilion, Grand Cru



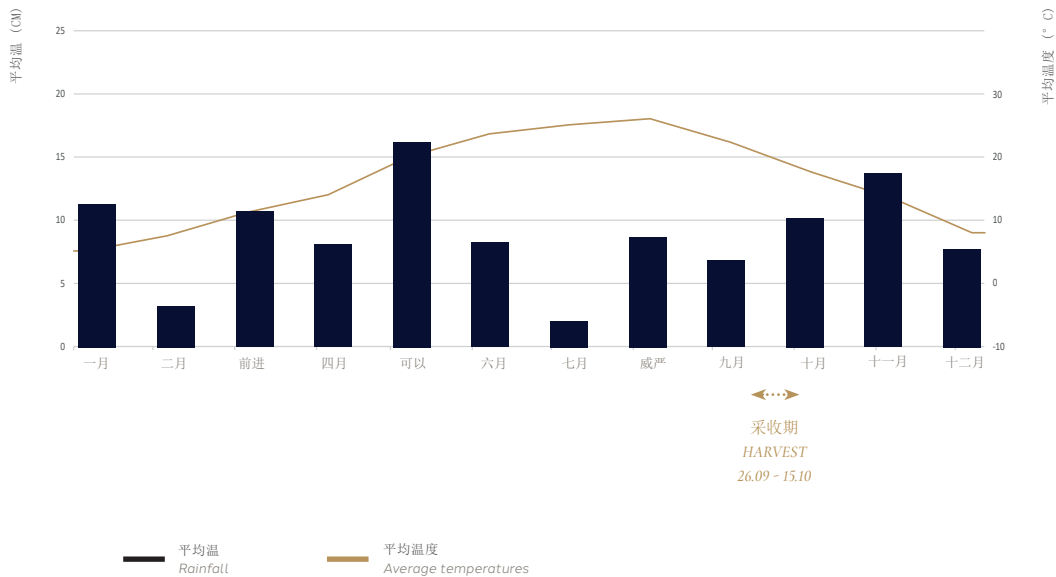
这个年份的气候条件尤为适宜葡萄达到完美的成熟度。

深色明亮的酒裙，边缘闪烁着紫罗兰色的光泽。酒中散发出成熟水果的香气，还嵌有巧克力以及优雅の木香。入口柔顺，单宁丝滑，水果的香气与鲜爽在口中久久不绝。

年份调配比例 50%美乐、50%赤霞珠和品丽珠

采摘日期 9月26日至10月15日

天气条件



以可持续发展的 葡萄园为目标

气候、土壤、水储藏、葡萄树和为葡萄园劳作之人，我们的风土就是所有这些因素在达到完美平衡时结出的硕果。维系这一平衡，让葡萄园及其环境永葆繁荣，优化资源并促进生物多样性，就是我们的日常工作。对环境的关注引导我们踏上极具责任心的良性农业之路。

土壤中的勃勃生机

行间植草，覆盖植物

让土壤变得蓬松

发展菌根

地表的小生境及昆虫生命的载体

定制型措施

修剪工作，将树液流动考虑在内

预防措施

适当地除徒长枝

较早地展开疏叶和疏果作业

促进生物多样性

在我们田块的四周种植树篱和树木

限制药物的使用和害虫的繁殖

实施混作



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com