



CARILLON



d'ANGELUS

2019

CARILLON D'ANGELUS

2019

Saint-Émilion



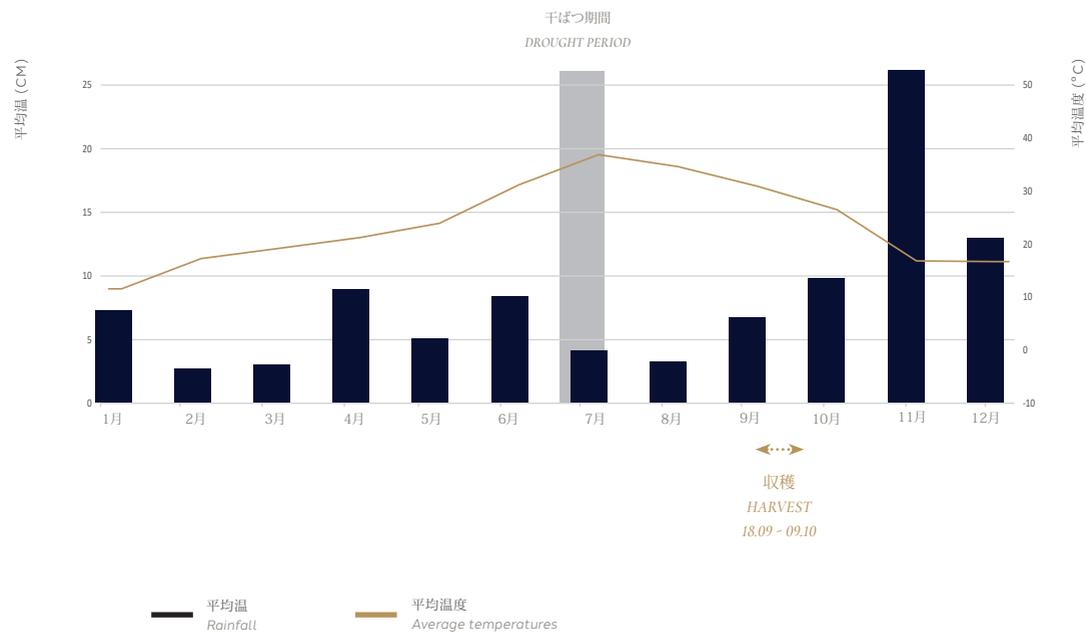
2019年はドメーヌにとって非常に良いヴィンテージとなるだろう。全てが容易であった訳ではない。4月には霜のリスク、やがて大雨に見舞われる。6月末には太陽の魔法により乾季が訪れたものの、うち3～4日が35～36℃の気温を記録した以外、そこまでの猛暑にはならず。涼しい夜のお陰で、ぶどう樹も休息できた。ぶどうの収穫は理想的な条件の中で実施。素晴らしい快晴に恵まれる。9月18日にスタートを切った収穫は、カベルネ・フランの最後の収穫が行われた10月9日まで継続される。収穫開始の数日前に降った恵みの雨のお陰でぶどうのバランスが向上し、より軽みがありながらもしっかりとした構造のし。

深いカラー、完熟したフレッシュなフルーツのアロマは、僅かだがデリケートな木の香りのノートに引き立てられている。口には含むと甘く、心地良い酸味に支えられたタンニンの素晴らしい構造が広がり、保存に適した品質であることを保証している。

アッサンブラージュ メルロ90%、カベルネ・フラン10%

ぶどうの収穫 9月18日～10月9日

天气条件



CHAI CARILLON イノベーションと環境



技術、環境、美審の観点から熟考を重ねたワイン醸造所は、最高の設備を整えた近代的な醸造所となりました。

3,30ヘクタールの土地にそびえたつ4400m²の建物は、半階が地下に埋まった構造で、屋上緑化を採用。屋内には、光学選別機によるぶどうの搬入スペースをはじめ、ワイン醸造発酵タンク、マロラクティック発酵のための醸造スペース、樽熟成スペースを完備しています。将来的には、瓶詰めとラベル貼りの工程ラインも導入予定です。

醸造スペースには、ホイストクレーンによるエレベーター型タンク投入システムを完備した18台の逆円錐型タンクを設置。100%グラヴィティー・フローの工程となっています。

窒素ガスジェネレータにより常時ワインを保護し、ワイン醸造時や樽熟成時のぶどうの酸化を防ぎます。

また、新施設の稼働に必要な電力の一部は、建物に設置されたソーラーパネルにより自家生産しています。

この建物は、フランスのHQE(高環境品質基準)に相当する、イギリス建築物環境性能認証制度であるBREEAMより認証を受けています。

•カリヨン・ダンジェリユスは、ブドウ樹からワインセラーの厳格な管理やパフォーマンス改善、そしてブドウ栽培技術から新たな技術の発明に至るまで、積極的な研究開発に取り組んでいます。

ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com