

CARILLON



d'ANGELUS

2020

CARILLON D'ANGELUS

2020

*Saint-Émilion*



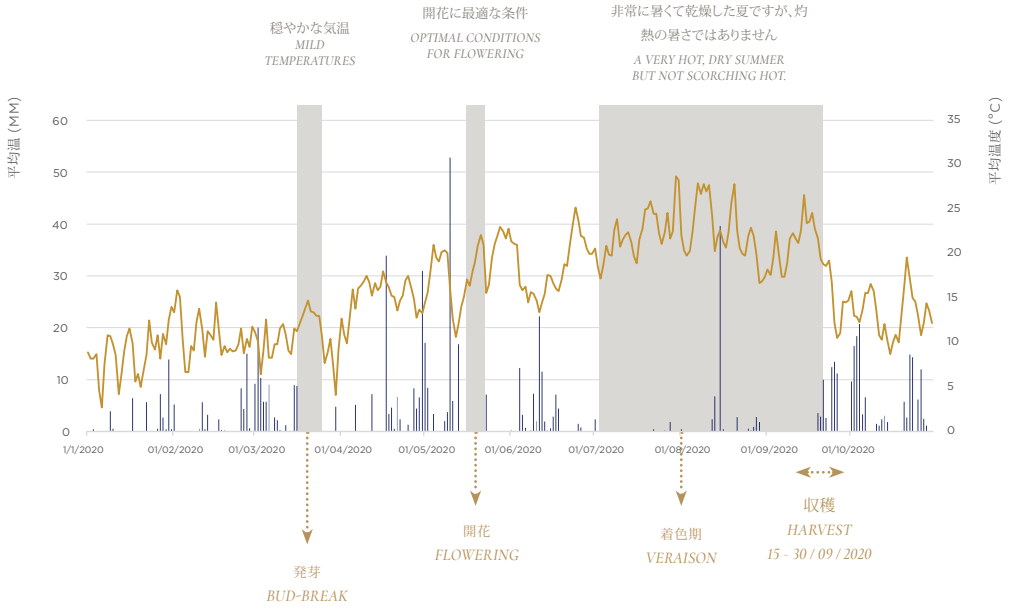
多雨に恵まれた冬と春のおかげで、土壌には十分な貯水が行われ、残りの季節を通じぶどう畑のバランスをしっかりと維持。酷暑とまではいかないものの暑く、顕著な水不足が続いた夏だったが、冬の雨水を貯水できる土壌のキャパシティと質(粘土石灰質)のおかげで最高のバランスを保証することができた。全く降水のなかった夏の2か月半の間も、ぶどうが成熟するための最高の条件を提供し、健康でバランスの良い、ポリフェノールが豊富なぶどう果実がしっかりと成熟した。数週間の樽熟成を経て、例年と変わらぬメルロの素晴らしい品質を確認。カベルネ・フランに至っては、最高峰のワインの素材に恥じない濃密な仕上がりとなった。

素晴らしく濃厚に、美しいルビー色に輝くワイン。テイastingでは、野生のレッドフルーツ類のアロマに、サクランボの種子、そしてコショウとスパイスのノートが続く。口に含むと、やや酸味を伴ったベルベットのようなタンニンが味わい深く広がり、最後に長い余韻のなかに傑出した風味が残る。

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15日～9月30日

# 天气条件



平均温 > 500 MM RAINFALL > 500MM/19.6 INCHES

平均温  
Rainfall

平均温度  
Average temperatures

# 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4400m<sup>2</sup>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