

CARILLON



d'ANGELUS

2021年份

CARILLON D'ANGELUS

2021

Saint-Émilion

“冬季温和、多雨，随后的春季虽然遭遇了霜冻，但绝大部分都在可控的范围内。此后，一段漫长且多雨的潮湿阶段挑战着我们团队的神经。

夏季迟迟不到，我们心悬一线。

八月中旬，夏日终于驾临，而且是长住下来，直至赤霞珠和品丽珠采收完毕为止。在葡萄园中的密集作业，加之这些最终对葡萄成熟度十分有利的条件，让我们的脸上重展笑颜。

虽然我们无法重新找回已经损失的产量，但我们逐步看到葡萄成熟，看过果皮变厚，果实的味道更是朝着果香和甘美的方向发展。

首批美乐的采收始于9月20日，果汁平衡、精致，保留下了浓郁的果香和清爽感。

十月初采下的品丽珠和赤霞珠充分享受了一直持续到10月15日的出色天气条件。

酒裙明亮又深邃。与其他年份的小金钟相比，这年的香气更偏品丽珠，释放出带着香料感的成熟新鲜果香。

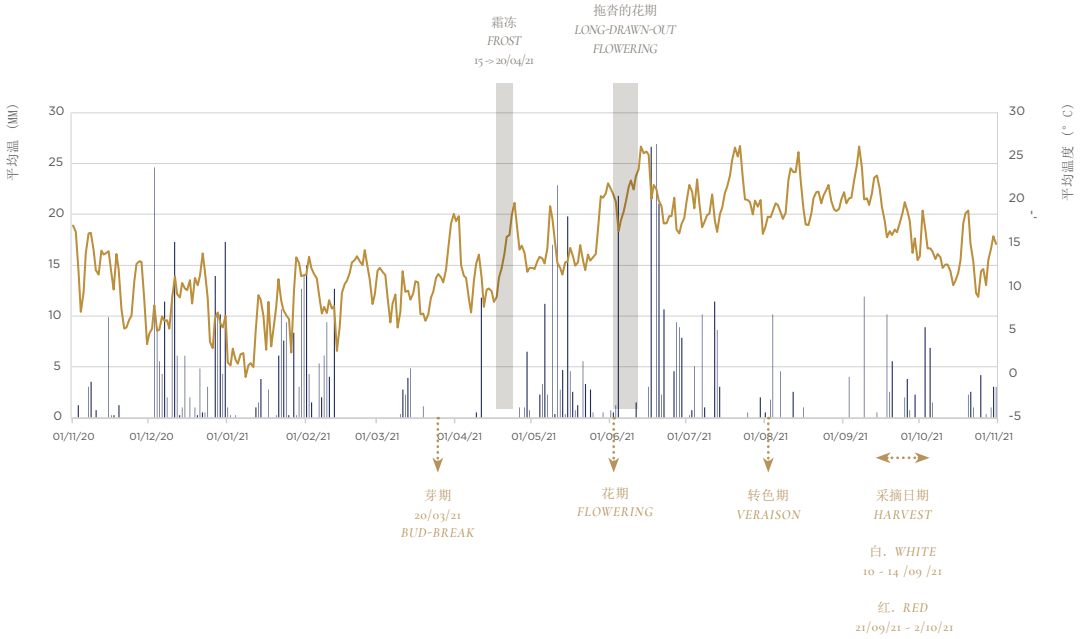
口感精准、紧致，以鲜爽的酸度为依托，呈现出成熟又稠密的单宁。



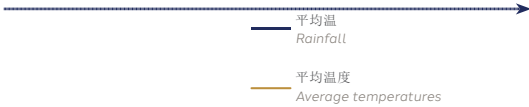
年份调配比例 80%美乐、20%品丽珠

采摘日期 9月21日至10月2日

天气条件



降水量 > 777 MM RAINFALL > 777 MM / 30.6 INCHES



CHAI CARILLON

创新与环境

—



作为技术、环保与美学三大领域的结晶，这一全新酒窖带着绝对现代化的风格，享受着最为顶级的设备。

建筑物面积达4400平方米，栖息于一片占地3.3公顷大的土地上，半地下结构，屋顶被植被覆盖。建筑物内配有光学分选机，为葡萄入窖做好万全准备，还有一个发酵车间、一个专为苹果酸乳酸发酵服务的酒窖，还有一个陈酿酒窖。未来，还会有一条灌装和包装线前来为这些设备锦上添花。

发酵车间百分百依靠重力作业，此外，拉朗德-波美侯 la Fleur de Boüard 酒庄点燃了我们的灵感，为这里配备了18个倒挂的截顶圆锥体发酵罐，还带有滑车系统和升举酒罐的系统。

氮气生产中心时时刻刻均为葡萄酒献上无微不至的保护，无论是在发酵过程中，还是在陈酿期间，都为氧气的含量给予精准把控。

光伏板能够为新酒窖的运转自供一部分电力。

这座建筑物还获得HQE（高环境质量）的英国版，即BREEAM（建筑研究机构环境评估方法）绿色建筑评估体系的认证。

对效率与结果的苛刻要求和不断改善，让Carillon d' Angelus积极展开研发活动，从葡萄园到酒窖，从栽培技术到创造全新的工作手法.....

ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com