



CARILLON



d'ANGELUS

Millésime 2021

CARILLON D'ANGELUS

2021

Saint-Émilion



Après un hiver doux et pluvieux suivi de gelées printanières en grande partie contrôlées, une période très longue, pluvieuse, humide a mis les équipes sous tension.

L'été se fait attendre et le doute nous gagne. À la mi-août, l'été arrive enfin et ne repartira plus jusqu'à la fin des vendanges des Cabernets Francs. Le travail intense dans le vignoble et ces conditions finalement favorables à la maturité des raisins nous rendent notre optimisme.

S'il n'est hélas pas question de récupérer les quantités perdues, nous allons progressivement voir les raisins mûrir, les peaux s'épaissir, le goût des baies se développer sur des notes fruitées et gourmandes. Les premières vendanges des Merlots à partir du 20 septembre vont donner des jus équilibrés, subtils, préservant beaucoup le fruit et la fraîcheur. Les Cabernets ramassés début octobre ont pu profiter des excellentes conditions qui ont duré jusqu'au 15 octobre.

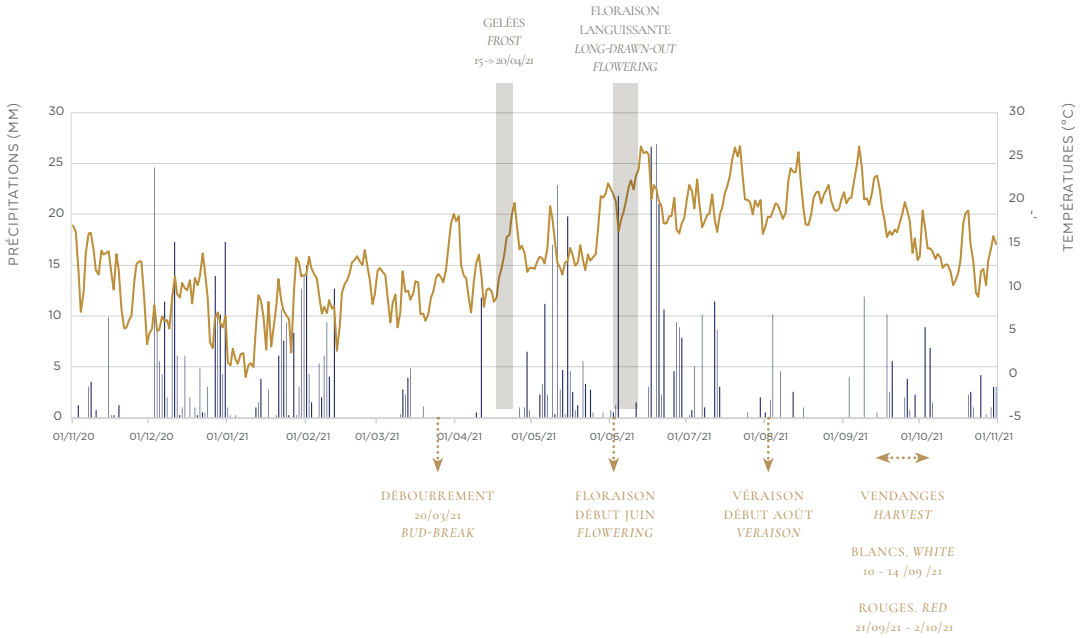
La robe est brillante et profonde. Le nez, révélant davantage de Cabernet Franc que sur les autres millésimes de Carillon offre des arômes de fruits frais, épicés et mûrs.

La bouche précise et verticale s'appuie sur une belle acidité et offre des tannins mûrs et denses.

ASSEMBLAGE 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

VENDANGES du 21 septembre au 2 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES



PLUVIOMÉTRIE > 777 MM RAINFALL > 777 MM /30.6 INCHES



CHAI CARILLON

INNOVATION & ENVIRONNEMENT



Résultat d'une réflexion tant technique qu'environnementale et esthétique, ce chai est résolument moderne et bénéficie des meilleurs équipements.

Le bâtiment de 4400 m² sis sur un terrain de 3,3 hectares, semi enterré avec une couverture végétalisée, présente une réception de vendanges avec un tri optique, un cuvier de vinification, un chai dédié aux fermentations malolactiques et un chai d'élevage. Le chai de vinification avec ses 18 cuves tronconiques inversées, inspiré par celui de la Fleur de Botiard à Lalande de Pomerol, avec un système d'encuvage par palan et un remonte cuve est 100% gravitaire.

Une centrale de production d'azote permet de protéger les vins en permanence et de maîtriser l'oxygène tant pendant les vinifications que pendant l'élevage.

Des panneaux photovoltaïques permettent l'autoproduction d'une partie de l'électricité nécessaire au fonctionnement de cette nouvelle structure.

Ce bâtiment fait l'objet d'une certification BREEAM (Building Research Establishment Environmental Assessment Method.), équivalent britannique du HQE (Haute Qualité Environnementale).

Exigences et amélioration des performances engagent Carillon d'Angelus dans une démarche active de R & D, de la vigne au chai, des techniques viticoles à l'invention de nouveaux gestes.

ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com