

CARILLON



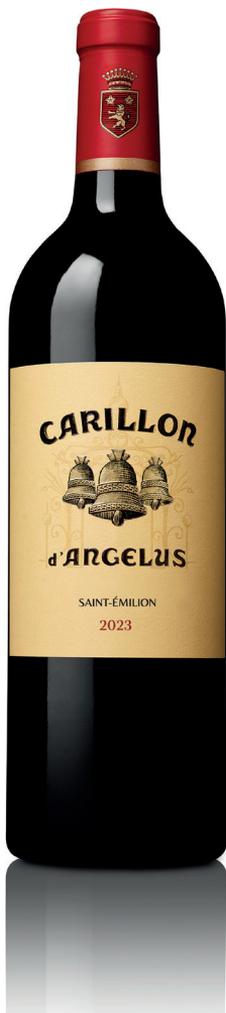
d'ANGELUS

2023年份

CARILLON D'ANGELUS

2023

Saint-Émilion



春季温和，雨水充沛，爆发了严重的霜霉病，给酒农带来了严峻的考验。这一持续的霉菌压力迫使我们展开密集的机械作业和预防性工作，以确保收成并保证葡萄的生长期能够顺利结束。

夏日天气凉爽，时有雷雨。葡萄树不缺阳光，也不缺水。因持续又严格地展开防御性作业，我们完全控制住了来自寄生虫的威胁。

在品尝数周的葡萄果实后，决定性时刻终于来临，美乐的采收于9月14日，之后结束于9月25日

品丽珠果皮厚实，香气繁复且完美成熟。9月25日至10月2日间，在艳阳天下，我们逐步收获了品丽珠。

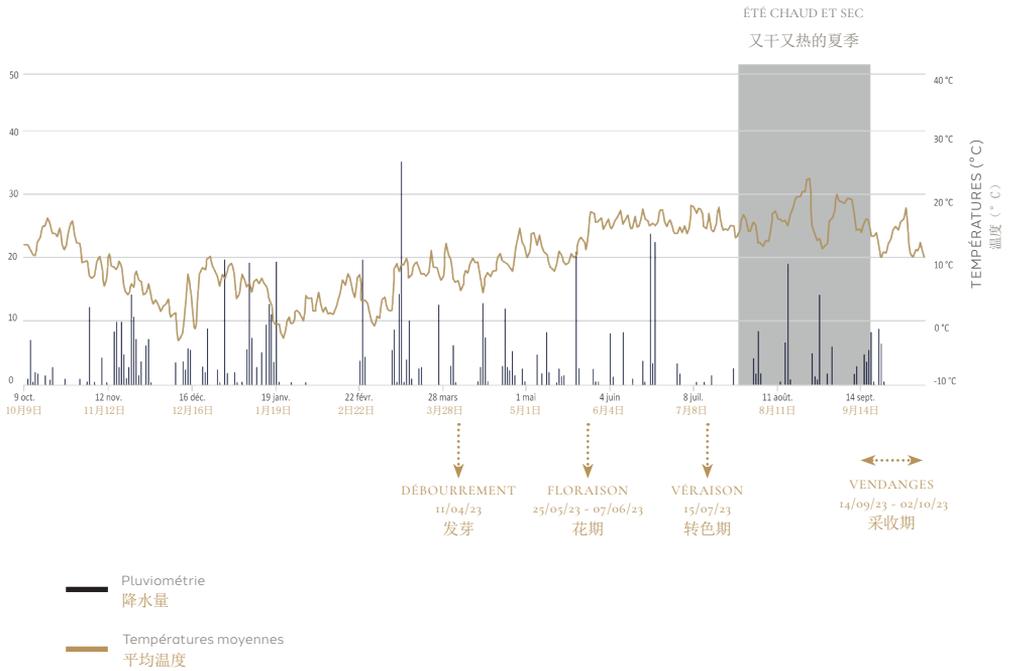
酒裙色泽鲜亮、璀璨，释放出红果香，清新又繁复，还点缀着精致的香料感和花香。

美乐的张力和平衡主导着口感，充满活力，芳香十足，美乐的清爽感和精致的单宁让余韵悠长不绝。

年份调配比例 90%美乐、10%品丽珠

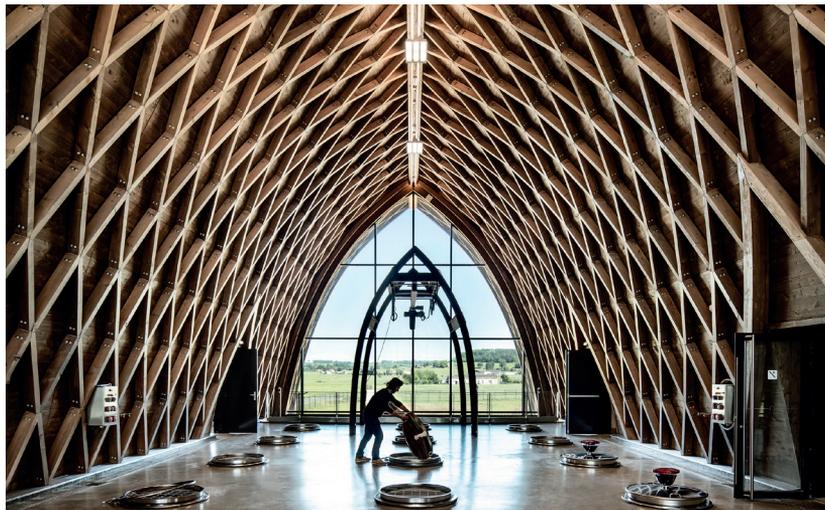
采摘日期 9月14日至10月2日

天气条件



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，栖息在一片占地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 Bouard 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积极开展研发活动，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