



CARILLON



d'ANGELUS

2010年份

CARILLON D'ANGELUS

2010

Saint-Émilion, Grand Cru



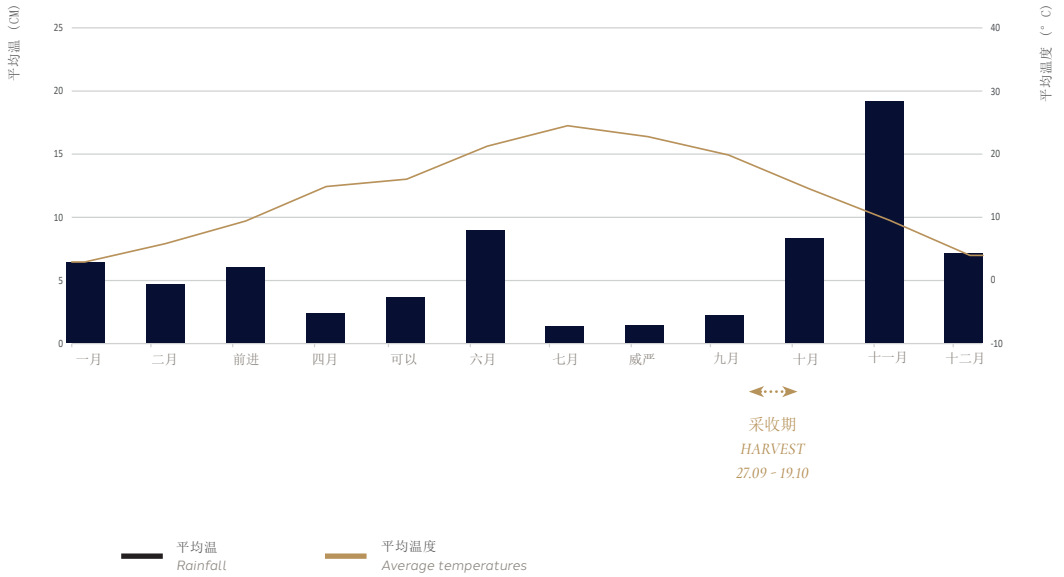
天公在这年里非常眷顾我们：病害很少，夜晚凉爽，白天阳光明媚，有助于形成精致的酚类物质。这是一个经典的年份，有着令人惊异的丰富度和不同寻常的精致感。

使用美乐（60%）、赤霞珠和品丽珠（40%）酿制的葡萄酒弥漫出成熟且新鲜的水果芬芳。口感柔美，余味怡人、悠长。

年份调配比例 60%美乐、40%赤霞珠和品丽珠

采摘日期 9月27日至10月19日

天气条件



以可持续发展的 葡萄园为目标

气候、土壤、水储藏、葡萄树和为葡萄园劳作之人，我们的风土就是所有这些因素在达到完美平衡时结出的硕果。维系这一平衡，让葡萄园及其环境永葆繁荣，优化资源并促进生物多样性，就是我们的日常工作。对环境的关注引导我们踏上极具责任心的良性农业之路。

土壤中的勃勃生机

行间植草，覆盖植物

让土壤变得蓬松

发展菌根

地表的小生境及昆虫生命的载体

定制型措施

修剪工作，将树液流动考虑在内

预防措施

适当地除徒长枝

较早地展开疏叶和疏果作业

促进生物多样性

在我们田块的四周种植树篱和树木

限制药物的使用和害虫的繁殖

实施混作



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion

angelus.com