



CARILLON



d'ANGELUS

Millésime 2010

CARILLON D'ANGELUS

2010

Saint-Émilion, Grand Cru



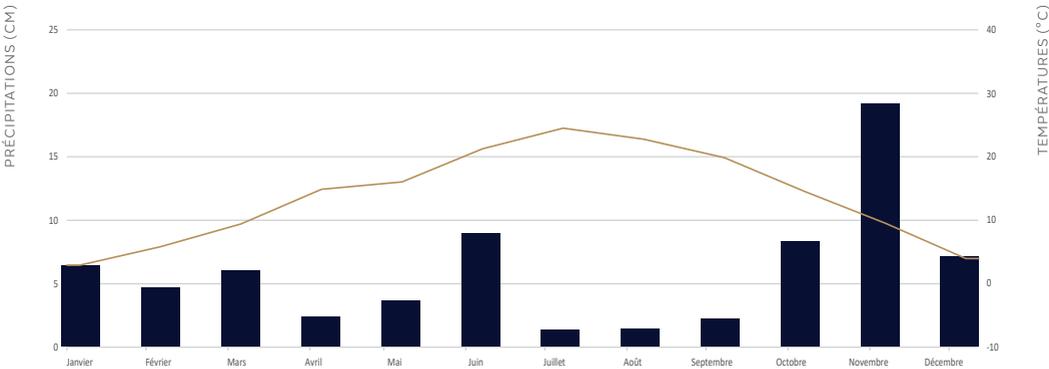
La climatologie de ce millésime a été clémente avec les vigneron : une alternance de nuits fraîches et de journées ensoleillées favorisant le raffinement des polyphénols.

Les vins issus d'un assemblage 60 % Merlot et 40 % Cabernets sont gourmands, avec des arômes de fruits mûrs et frais. La bouche est fondante et la finale longue et agréable.

ASSEMBLAGE 60% Merlot, 40% Cabernets

VENDANGES du 27 septembre au 19 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES



←...→
VENDANGES
HARVEST
27.09 - 19.10

■ Pluviométrie
Rainfall

— Températures moyennes
Average temperatures

POUR UN VIGNOBLE DURABLE

Nos terroirs sont le fruit du parfait équilibre entre le climat, les sols, les réserves en eau, la vigne et les personnes qui la travaillent. Maintenir cet équilibre, pérenniser le vignoble et son environnement, optimiser les ressources et favoriser la biodiversité est notre quotidien.

De cette préoccupation environnementale est né notre engagement vers une agriculture vertueuse et responsable.

FAIRE VIVRE LES SOLS

Enherbement du rang avec couverts végétaux.

Décompactage naturel des sols.

Développement des mycorhizes.

Niche écologique de surface et support de la vie aérienne et entomologique.

DES PRATIQUES SUR-MESURE

Taille respectant le flux de sève.

Lutte prophylactique.

Epamprage adapté.

Effeuilages et éclaircissage précoces.

FAVORISER LA BIODIVERSITÉ

Plantation de haies et d'arbres autour de nos parcelles.

Limitation des intrants et de la prolifération des ravageurs.

Mise en place de la polyculture.



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com