

CARILLON



d'ANGELUS

2011年份

CARILLON D'ANGELUS

2011

*Saint-Émilion, Grand Cru*



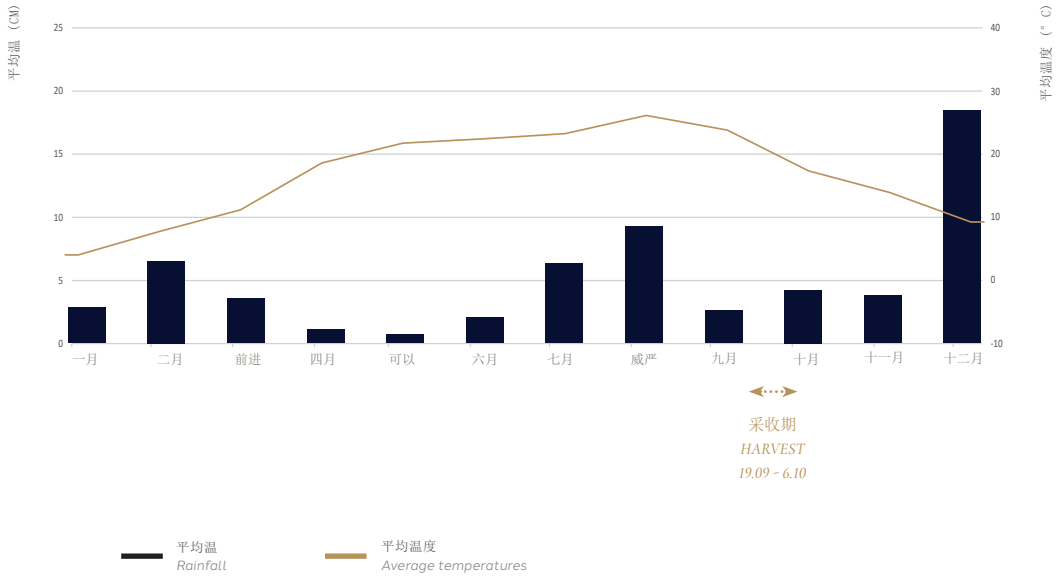
这个年份的天气前所未见，酒庄团队必须全力以赴才能应对，包括植草和翻土，提前疏叶和疏果。

由50%的美乐和50%的赤霞珠、品丽珠调配而得。因酒体结构与精致果实之间极具平衡，2011年份已展现出迷人风采。

年份调配比例 50%美乐、50%赤霞珠和品丽珠

采摘日期 9月19日至10月6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](http://angelus.com)