



CARILLON



d'ANGELUS

2012

CARILLON D'ANGELUS

2012

*Saint-Émilion, Grand Cru*



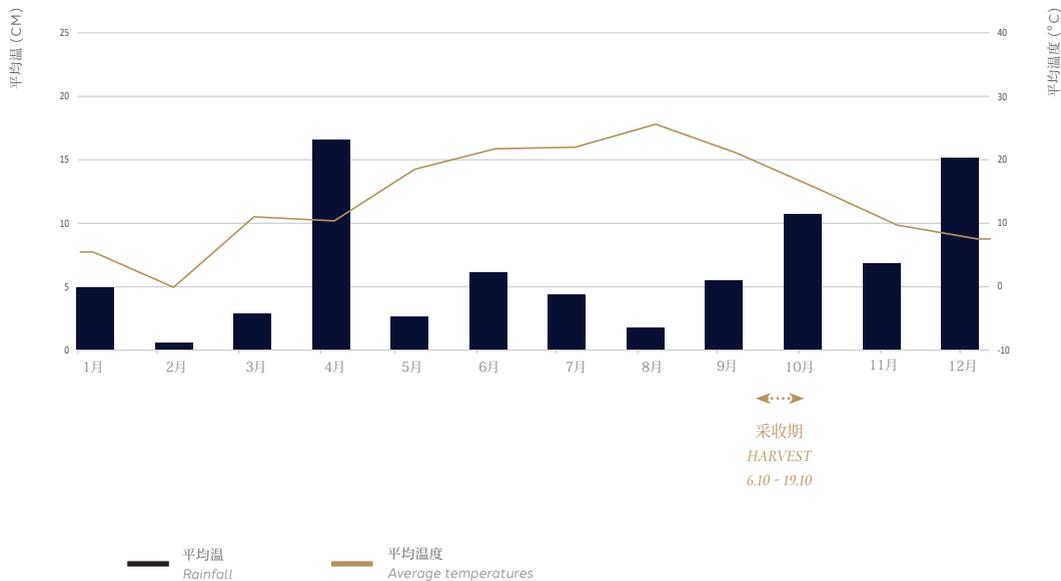
2012年のミレジムは、春の天候が破滅的という幸先の悪いスタートだった。が幸いにも、ぶどう果実の形成に申し分ない7月と8月を迎えることができた。

ルビー色に反射する、深紫の美しいローブ。アロマの強さと純粋さは特筆に値する。ベリー類に加え、バリック樽のもたらすわずかなスモークが香る。口に含むと、味わい深いアタック。やがて精緻で芳醇な口当たり。ファイナルはフルーツのフレッシュさを想起させる。

アッサンブラージュ メルロ50%、カベルネ・フラン25%、カベルネ・ソーヴィニヨン25%

ぶどうの収穫 10月6日～10月19日

# 天气条件



# 持続可能な ブドウ畑のために

アンジェリユスのテロワールは、気候や土壌、貯水量、そしてブドウ樹とそれを手入れする人たちの完璧なバランスの成果です。このバランスを維持し、ブドウ畑やその環境を永續させ、リソースを最適化し、生物多様性を促進すること。それが私たちに課された日常的な仕事です。こうした環境への配慮により、環境にやさしい責任ある農法への取り組みが誕生しました。

## 土壌に命を吹き込む

カバークロープによる畝の雑草対策。  
天然土壌の団粒化菌根菌の促進。  
昆虫の空中生活を支える地表の生態的地位(ニッチ)

## 個別に対応したお手入れ

樹液の流れを遵守した剪定  
病気の予防措置  
適切な刈り込み  
早い時期の除葉と間引き

## 生物多様性の促進

パーセルを囲んだ低木や木の植樹  
投入剤の制限、害虫の拡散防止  
ポリカルチャーの実施



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion  
angelus.com