



CARILLON



d'ANGELUS

2013年份

CARILLON D'ANGELUS

2013

Saint-Émilion, Grand Cru



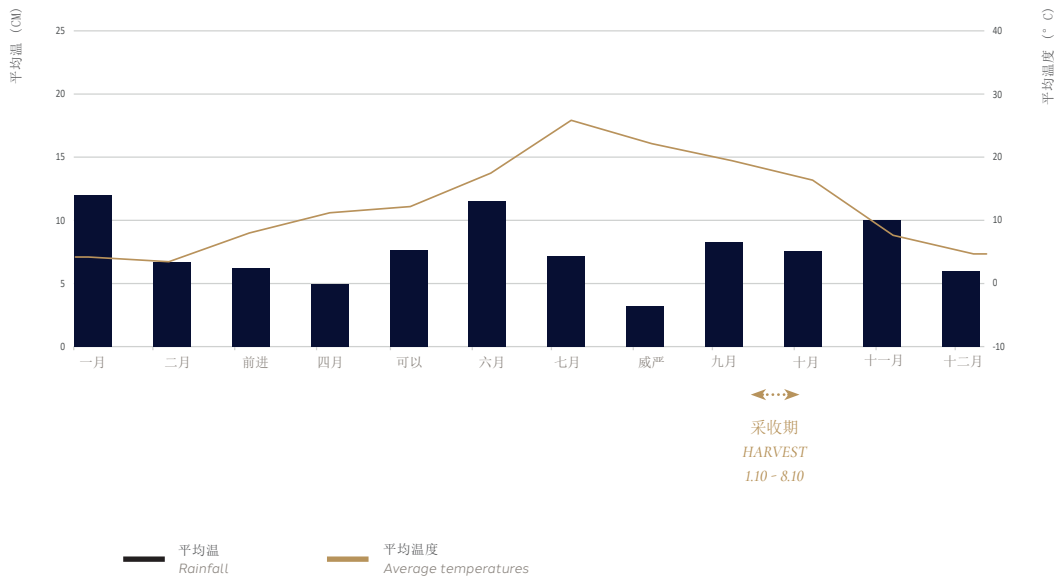
春季多雨，引发落花和落果；7、8月阳光尤为明媚，天气干燥，葡萄中最关键的物质因此得以形成：果皮中酚类物质的构建和葡萄籽的成熟均在适宜的条件下完成。清爽、优雅、果香，以及精致的单宁成为这个崭新年份的特点。

这款葡萄酒拥有石榴红色的闪亮酒裙。以新鲜红果的香气为主调，兼有优雅的木香融入其中。入口的感受清新、怡人，释放出爽脆的果味和美妙的张力。

年份调配比例 75%美乐、25%品丽珠

采摘日期 10月1日至8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