



CARILLON



d'ANGELUS

Millésime 2013

CARILLON D'ANGELUS

2013

*Saint-Émilion, Grand Cru*



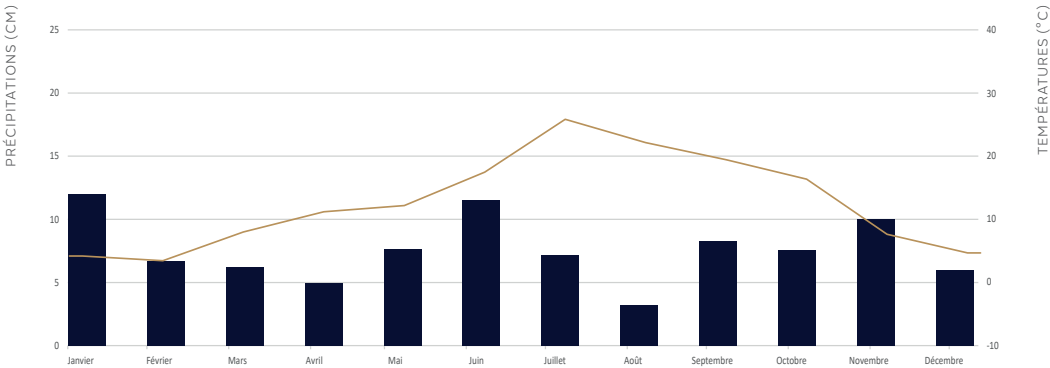
Après un printemps pluvieux qui a provoqué coulure et millerandage, juillet et août, mois particulièrement ensoleillés et secs, ont permis la constitution des fondamentaux du raisin : l'architecture des polyphénols de la pellicule et la maturité des pépins ont pu se développer dans de bonnes conditions.

La robe est grenat brillant. Au nez, des arômes de fruits rouges frais prennent le dessus sur un boisé élégant et bien intégré. La bouche offre une agréable sensation de fraîcheur, avec des fruits croquants et une jolie tension.

ASSEMBLAGE 75% Merlot, 25% Cabernet Franc

VENDANGES du 1<sup>er</sup> au 8 octobre

# CONDITIONS CLIMATIQUES



VENDANGES  
HARVEST  
1.10 - 8.10

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