



CARILLON



d'ANGELUS

2013

CARILLON D'ANGELUS

2013

Saint-Émilion, Grand Cru



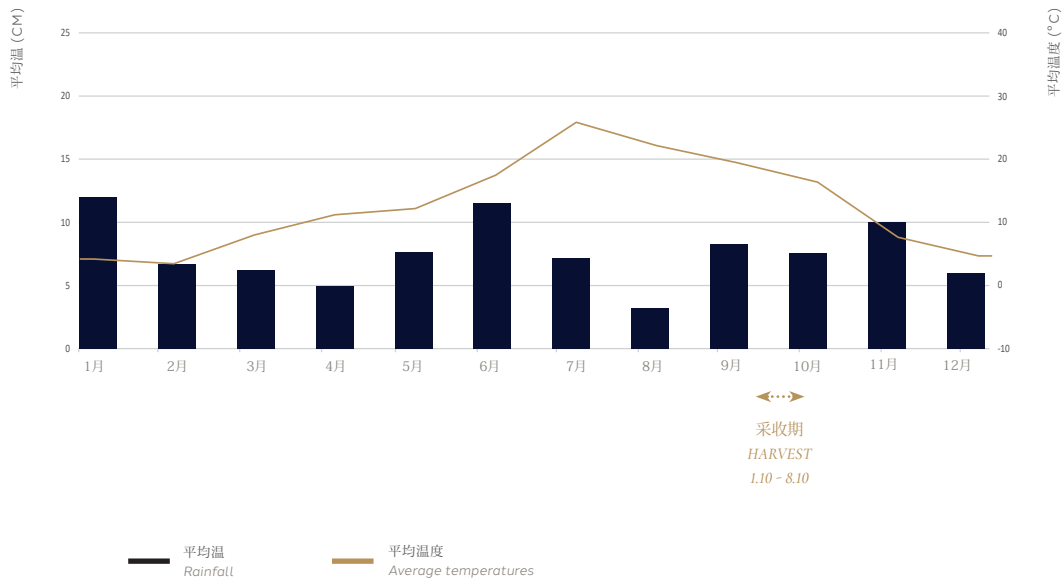
降り続く春雨の影響を受け、花流れや受粉の不完全による結実不良が見受けられたものの、7月と8月は、ことのほか日照と乾燥に恵まれたため、ぶどう果実の基本的な形成は問題なかった。つまり良好な条件下で、ぶどうの果皮のポリフェノールの形成と果実の熟成が行われたのだ。

ガーネット色に光輝くロゼ。フレッシュなベリー類のアロマが、エレガントで調和した木の香りを覆っている。口に含むと瑞々しいフルーツのフレッシュな味わいと、緊張感ある凛とした味わい。

アッサンブラージュ メルロ75%、カベルネ25%

ぶどうの収穫 10月1日～10月8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