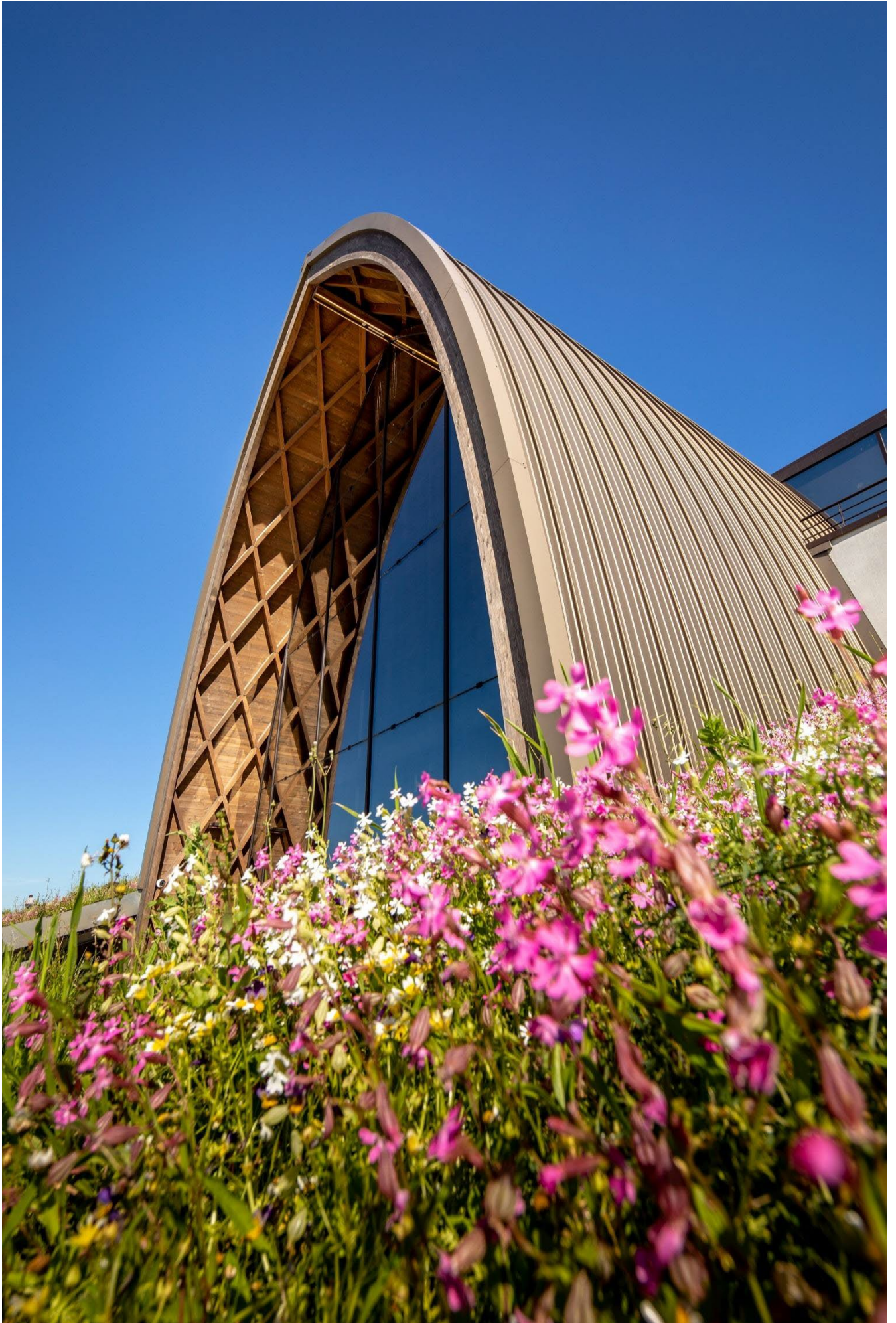


新闻资料

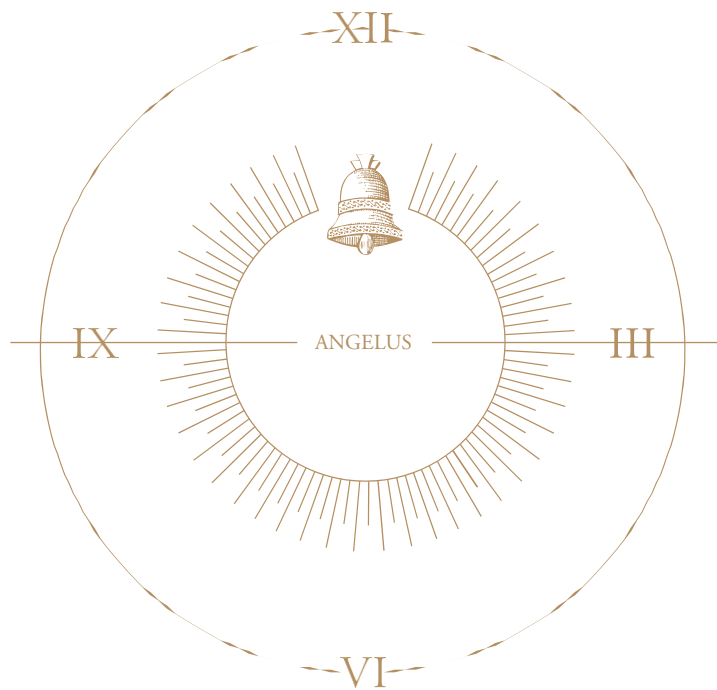
CHAI CARILLON





目录

CHAI CARILLON	P.8
BREEAM认证	P.10



CARILLON D'ANGELUS	P.13
技术资料	P.14
最新年份	P.15
餐酒搭配	P.17





Stéphanie de Bouïard-Rivoal

“因其特有的定义，*Carillon d'Angelus* 不再仅仅是一款副牌酒，它已经成为一款完全独立的杰出佳酿。

有鉴于此，在为其酿酒而建造一个全新的酒窖前，我们收购了一些风土条件优异的葡萄田，以期将我们的*Carillon d'Angelus* 推至最高境界。在不到十年的时间里，用来孕育*Carillon d'Angelus* 的葡萄园从7公顷扩大至18公顷。

今天，我们壮观的全新酒窖配有最尖端的科技，为了让我们的葡萄酒变得更加出色而提供助力。”

Carillon d'Angelus, N°3 d'Angelus, Tempo d'Angelus 的老酒窖位于酒庄之内，因空间过于窄小，已无法承受更为高效，也更为创新的设备。此外，其地理位置，即坐落于联合国教科文组织所录的世遗产范围之内，让扩张变得犹如空想，还会让建筑工程本身遭遇重重限制，因此，我们最终决定从零开始，在别处建造一个全新的酒窖。

我们因此开始寻找能够迎接新酒窖的地点，但并未能在圣埃米利永找到建筑所需的面积。我们不得不将搜寻的范围扩大至临近的市镇，最终在圣马纳-卡斯蒂永找到了我们想要的空间。







CHAI CARILLON

作为技术、环保与美学三大领域的结晶，这一全新酒窖带着绝对现代化的风格，享受着最为顶级的设备。

建筑物面积达4400平方米，栖息于一片占地3.3公顷大的土地上，半地下结构，屋顶被植被覆盖。建筑物内配有光学分选机，为葡萄入窖做好万全准备，还有一个发酵车间、一个专为苹果酸乳酸发酵服务的酒窖，还有一个陈酿酒窖。未来，还会有一条灌装和包装线前来为这些设备锦上添花。

发酵车间百分百依靠重力作业，此外，拉朗德-波美侯 la Fleur de Boüard 酒庄点燃了我们的灵感，为这里配备了18个倒挂的截顶圆锥体发酵罐，还带有滑车系统和升举酒罐的系统。

氮气生产中心时时刻刻均为葡萄酒献上无微不至的保护，无论是在发酵过程中，还是在陈酿期间，都为氧气的含量给予精准把控。

光伏板能够为新酒窖的运转自供一部分电力。

这座建筑物还获得HQE（高环境质量）的英国版，即BREEAM（建筑研究机构环境评估方法）绿色建筑评估体系的认证。

对效率与结果的苛刻要求和不断改善，让Carillon

d'Angelus 积极展开研发活动，从葡萄园到酒窖，从栽培技术到创造全新的工作手法.....

Carillon 的全新酒窖万事俱备，以迎接从电子比重计到葡萄清洗机等多项实验的展开.....如此之多的测试，如果效果得到证实，则会在未来几年为所有的酒窖完成配备，优化团队工作，让生产的葡萄酒品质更上一层楼。(Carillon d'Angelus, N°3 d'Angelus, Tempo d'Angelus)

这座酒窖在2019年份采收时首次投入使用。





BREEAM认证

BREEAM – 建筑研究机构环境评估方法，或建筑环境性能的评估方法，是全世界使用最为广泛的建筑认证标准。每个类型的建筑物都有自己的评估标准。

BREEAM评估简单又实用，可计算建筑物的环境性能，并为其申请者提供担保，即从图纸设计开始直至建筑物生命的尽头，均能以最佳方式为环境予以尊重。因此，这一认证符合全球环保战略。

所有这些措施还滋养了一种更具创造力的精神，还有一种更为积极的活力，得以提升整个团队的士气，对其生产力、健康、舒适度和惬意的心态都有着直接影响。对环境的重视与对人的重视同等重要。





CARILLON



d'ANGELUS

FAMILLE de BOÛARD de LAFOREST
SAINT-ÉMILION

2019

CARILLON D'ANGELUS

Carillon d'Angelus 于1987年横空出世，已然成为一款完全独立的佳作。

培育这款葡萄酒的美乐、品丽珠和赤霞珠是从精选的田块上采得（18公顷），这些田块代表着圣埃米利永最优秀的风土，不仅有石灰质粘土，还有粘土-砂土-石灰岩。

这片葡萄树获得的关怀与照料与培育Château Angelus 之葡萄园毫无二致。与其一脉相承的兄长一样，无论是采收还是酿造，精选与精准均是不二信条。

本着同样的精神，对橡木桶陈酿的时间也做出了调整，陈酿时长比原来略短，新桶的使用量仅占到一半比例。

就此，Carillon d'Angelus 充分释放自身的特色，展现出浸润着果香（李子、酸樱桃）与柔和单宁的清晰风格。

因圣马纳-卡斯蒂永并不在特级圣埃米利永产区的地域范围内，因此自2019，即在全新酒窖酿造的首个年份开始，将以“圣埃米利永”之名为Carillon d'Angelus 申报产区名称。



CARILLON D'ANGELUS

(小金钟)

圣埃米利永

面积和土壤	18公顷的葡萄园用来酿造， 分布在三类土壤上： - 一部分为偏冷和偏晚熟的粘土 - 一部分为较热的石灰质粘砂土 - 一部分为排水性更好也更为早熟的土壤
种植密度	根据土质的不同，为6500至8500株/公顷
品种结构	90 %美乐、5%品丽珠、5%赤霞珠
修剪方法	以吉伦特式为主，根据每棵葡萄树的年龄、 长势和结构有所调整， 极尽可能地尊重树液的走势
酿酒师	Hubert de Boüard de Laforest (休伯·德·布阿尔·德·拉佛雷斯特)
酿造工艺	使用倒圆锥形不锈钢酒罐，以重力原理进行入罐和浸提作业 - 发酵前浸渍，温度为8° C - 酒精发酵的最高温度为28° C - 发酵后浸渍，温度为28-30° C，1到3周
入桶	50%从发酵罐中引出后被立即灌入橡木桶； 50%则在做完苹果酸乳酸发酵后入桶
陈酿	使用细纹的法国橡木桶陈酿16个月，中度烘烤，60%为全新，40%为陈过一年酒的橡木桶

酒庄总面积	52公顷
主管	Stéphanie de Boüard-Rivoal , Thierry Grenié-de Boüard
酿酒师	Hubert de Boüard de Laforest

小金钟酒窖负责人、技术研发协调员 Benjamin Laforêt

CARILLON D'ANGELUS

最新年份

2019

颜色深邃，鼻中感受到新鲜又成熟的水果芳香，淡淡的精致木香让香气整体得到了升华。口感已很甘柔，展现出优美的单宁结构，以一种宜人的酸度为支撑，为陈年潜力做出背书

调配比例：90%美乐、10%品丽珠

2018

这一年份再度确认了这款葡萄酒的个性特征，将孕育其之风土的各个元素一一展现出来。颜色清晰、深邃，野果、黑樱桃的明亮香气从酒中涌出，清新爽利。口中层次分明，稠密浓郁，单宁柔和迷人，余韵悠长。

调配比例：85%美乐、15%品丽珠

2017

Angelus（金钟）团队以最为精细的态度从圣埃米利永多类风土之中甄选出优质葡萄，以生产2017年份的Carillon d'Angelus（小金钟）。葡萄酒色泽深浓、迷人，释放出纯净、美味的清新果香。口感饱满，朝着强劲的方向发展，随后呈现出一种和谐的余韵。

调配比例：90%美乐、10%品丽珠

2016

葡萄酒颜色浓密、深邃，散发出小黑果的香气。入口美妙、性感，感官充斥着快乐。葡萄酒结构清晰明要、精雕细琢。这年的品丽珠尤为成功，赋予优雅和带着香料味之清爽。品鉴以满怀张力的美味落下帷幕，令人垂涎欲滴。

调配比例：75%美乐、25%品丽珠

2015

身着红宝石色明亮酒裙，散发出新鲜的红色水果香，沁人心脾。入口和中段的构架分明，单宁紧致，美味可口，回味无穷。

调配比例：50%美乐、40%品丽珠、10%赤霞珠



2014

鼻中，一丝淡淡的烘烤香与成熟果香水乳交融。入口柔和，随后，美味之感依靠着紧致、细腻的单宁结构充盈满口。余韵悠长，点缀着新鲜果香。

调配比例：70%美乐、25%品丽珠、5%赤霞珠

2013

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。

调配比例：75%美乐、25%品丽珠

2012

这款葡萄酒的酒裙呈美丽的紫红色，泛着红宝石色的光泽。浓烈、纯净的香气可谓一大亮点，红色果香中混合着橡木桶带来的幽幽熏香。入口甘美；中段兼具精细与馥郁的特点，余味中弥漫着水果的鲜爽。

调配比例：50%美乐、25%赤霞珠、25%品丽珠

2011

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年份已展露出迷人风采。

调配比例：50%美乐、50%赤霞珠和品丽珠

2010

使用美乐（60%）、品丽珠（40%）酿制的葡萄酒弥漫出成熟且新鲜的水果芬芳。口感柔美，余味怡人、悠长。

调配比例：60%美乐、40%品丽珠

2009

深色明亮的酒裙，边缘闪烁着紫罗兰色的光泽。酒中散发出成熟水果的香气，还嵌有巧克力以及优雅的木香。入口柔顺，单宁丝滑，水果的香气与鲜爽在口中久久不绝。

调配比例：50%美乐、50%赤霞珠和品丽珠



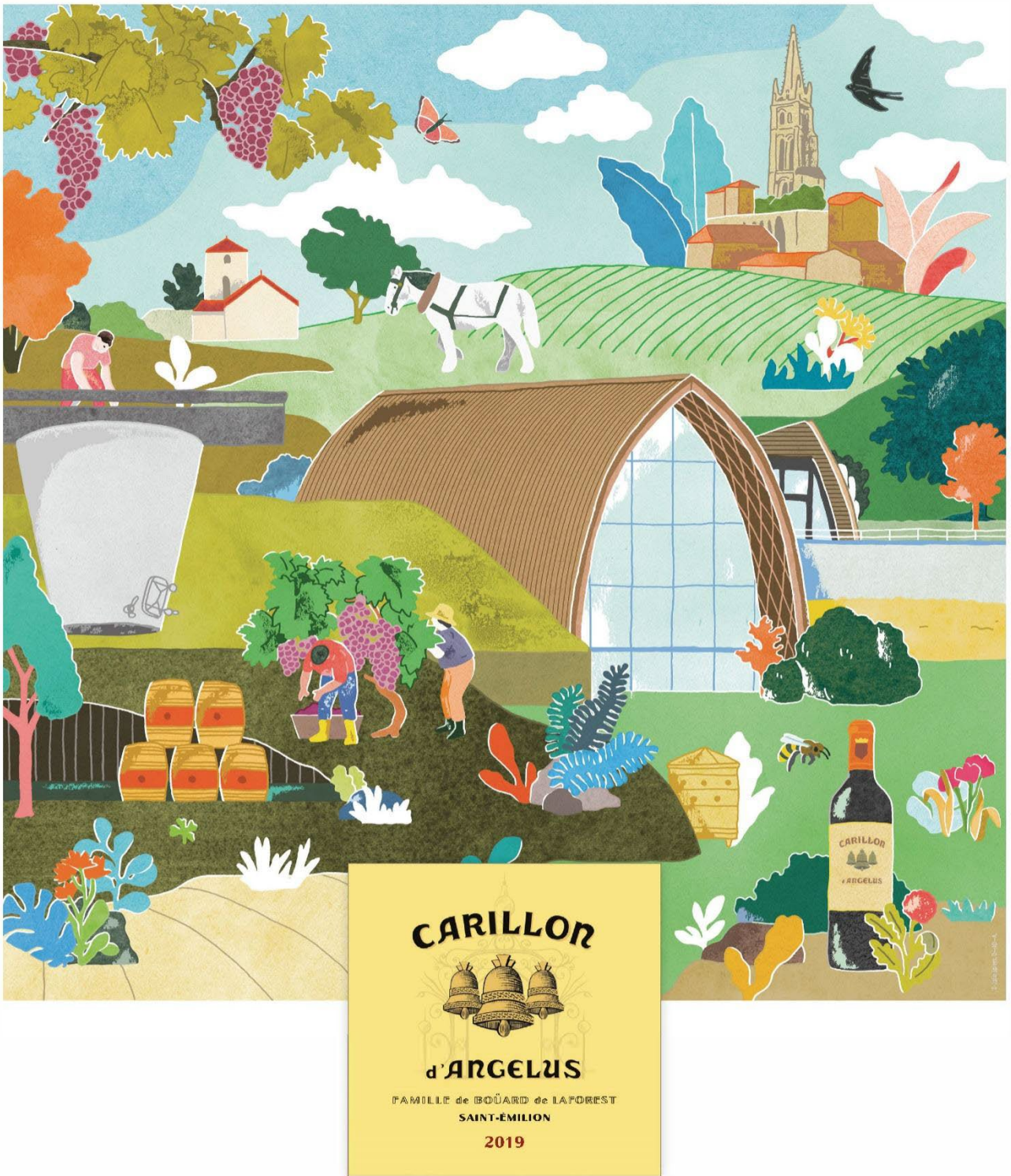
餐酒搭配

根据年份不同，Carillon d' Angelus 与肉类（牛肉、小牛肉、羔羊肉、鸡肉）、一些白肉鱼类（如日本海鲂、大菱鲆等）、奶酪（青纹奶酪除外）和以红果或巧克力为主料的甜点均可完美搭配。

出自Alexandre Baumard，圣埃米利永Logis de la C a d è n e 餐厅（米其林一星）和波尔多交易所广场Le Gabriel餐厅主厨之手的精美菜肴与Carillon d' Angelus各年份佳酿搭配，可谓相得益彰。

在餐酒搭配上，他推荐帕尔马干酪“Guillaume Ge”夏季黑松露烩饭，当前可在Le Gabriel餐厅享用。





踏着其杰出兄长——Château Angelus金钟酒庄的足迹，
Carillon d'Angelus小金钟打造出自身的鲜明风格，兼具繁复与优雅。

WWW.ANGELUS.COM

广告

厂地负责人、技术研发协调员：
Benjamin Laforêt - b.laforet@angelus.com

媒体关系：
Géraldine Bertrand
g.bertrand@angelus.com

ANGELUS



33330 Saint-Emilion - Tel. (33) 05 57 24 71 39 - Fax (33) 05 57 24 68 56
www.angelus.com - angelus@angelus.com

