

# ANGELUS



*Saint-Émilion Grand Cru*

面積	30ヘクタール
位置	サン＝テミリオンの南斜面、 ピエ・ドゥ・コート(ケスタの麓)
土壌	粘土石灰質土壌
植樹密度	土壌の種類にしたがい、 1ヘクタールにつき6500～8500株
ぶどう品種	メルロ53%、 カベルネ・フラン46%、 プティ・ヴェルド1%
平均樹齢	39年
剪定	樹液の循環を尊重し、 ぶどう品種の樹勢と土壌条件に適合
収穫	ぶどうを頻繁に味わい、理想的な成熟に達してから収穫する。
ワイン醸造	メルロ：ステンレスタンク・木樽、カベルネ・フラン： コンクリートタンク - 一部のタンクはぶどうの性質にしたがい、発酵前に4日 ～1週間の低温マセレーション(8℃)を行う。 - アルコール発酵の温度は28℃。 - 発酵後のマセレーションは28～30℃で1週間～3週間行う。
樽詰め	エクラーージュ直後
樽熟成	22カ月 - メルロと一部のカベルネ・フランは細かな木目のフレンチ オークバリック新樽(ロースト：中度)を使用。 - 厳選されたカベルネ・フランは特徴的で繊細なアロマを引き出すため、30ヘクトリットルのフールド樽を使用。

ドメニュー面積

85ヘクタール、  
うち55ヘクタールはサン＝テミリオン

ワイン醸造家・醸造学者

ユベール・ド・ブアール・ド・ラフォレ

