

CARILLON



d'ANGELUS

Saint-Émilion

面积和土壤	18公顷的葡萄园用来酿造副牌葡萄酒，分布在三类土壤上： <ul style="list-style-type: none">- 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	尊重树液的行走路径， 根据葡萄树品种的长势和土壤特征而有所调整
采收	根据品鉴情况完成采收，以确保达到最佳成熟度
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 <ul style="list-style-type: none">- 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%从发酵罐中流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到18个月，中度烘烤， 60%为全新，40%为陈过一支酒的橡木桶。
庄园总面积	85公顷，其中55公顷位于圣埃米利永
酿酒师	休伯·德·布阿尔·德·拉佛雷斯特 (Hubert de Bouard de Laforest)

