

ANGELUS



Saint-Émilion Grand Cru

面积	30公顷
位置	圣埃米利永南坡，著名的“坡脚”处壤
土壤	石灰质粘土
种植密度	根据土质的不同，为6500至8500株/公顷
品种结构	53%美乐、 46%品丽珠、 1%小维多
平均树龄	39岁
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	美乐品种在橡木和不锈钢质酒罐中发酵， 品丽珠则使用水泥罐 - 根据葡萄的情况，对一些酒罐进行发酵前浸渍，温度为8°C，时间为4天到一周 - 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	从发酵罐中流出后被立即灌入橡木桶
陈酿	22个月 - 美乐和一部分的品丽珠在全新的法国橡木桶中陈酿，使用细纹橡木，中度烘烤 - 一部分品丽珠因拥有极为精致的芳香而被导入容量为30百升的大橡木桶中陈酿。

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)

