

ANGELUS



LA GOURMANDISE



Millésime 1997

CHÂTEAU ANGELUS

1997

Saint-Émilion Grand Cru



Une période de froid au moment important de la floraison et une véraison très étalée induisent une sélection très stricte dans le vignoble sur des rendements déjà naturellement petits. Le travail effectué permet de vendanger des raisins présentant une belle maturité. Ce millésime s'exprime avec des notes de cuir, tabac, pruneau confit. La bouche est soyeuse et élégante. La finale est très harmonieuse.

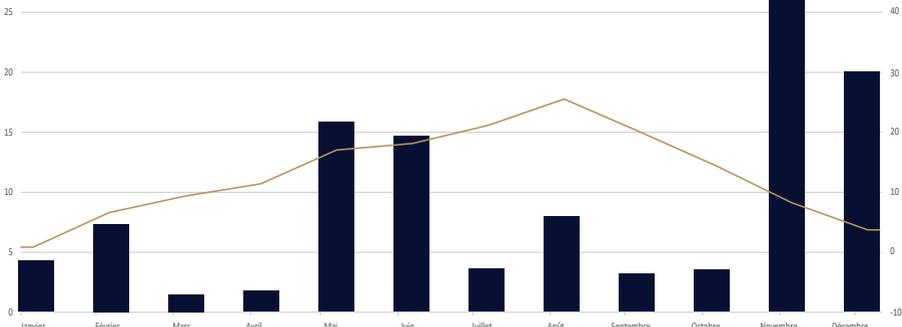
ASSEMBLAGE 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

VENDANGES du 15 au 27 septembre

CONDITIONS CLIMATIQUES

PRÉCIPITATIONS (CM)

TEMPÉRATURES (°C)



VENDANGES
HARVEST
15.09 - 27.09

Pluviométrie
Rainfall

Températures moyennes
Average temperatures

POUR UN VIGNOBLE DURABLE

Nos terroirs sont le fruit du parfait équilibre entre le climat, les sols, les réserves en eau, la vigne et les personnes qui la travaillent. Maintenir cet équilibre, pérenniser le vignoble et son environnement, optimiser les ressources et favoriser la biodiversité est notre quotidien.

De cette préoccupation environnementale est né notre engagement vers une agriculture vertueuse et responsable.

FAIRE VIVRE LES SOLS

Enherbement du rang avec couverts végétaux.

Décompactage naturel des sols.

Développement des mycorhizes.

Niche écologique de surface et support de la vie aérienne et entomologique.

DES PRATIQUES SUR-MESURE

Taille respectant le flux de sève.

Lutte prophylactique.

Epamprage adapté.

Effeuilages et éclaircissage précoces.

FAVORISER LA BIODIVERSITÉ

Plantation de haies et d'arbres autour de nos parcelles.

Limitation des intrants et de la prolifération des ravageurs.

Mise en place de la polyculture.



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com