

ANGELUS



« L'IMPÉTUEUX »

—
2005

CHÂTEAU ANGELUS

2005

Saint-Émilion Grand Cru

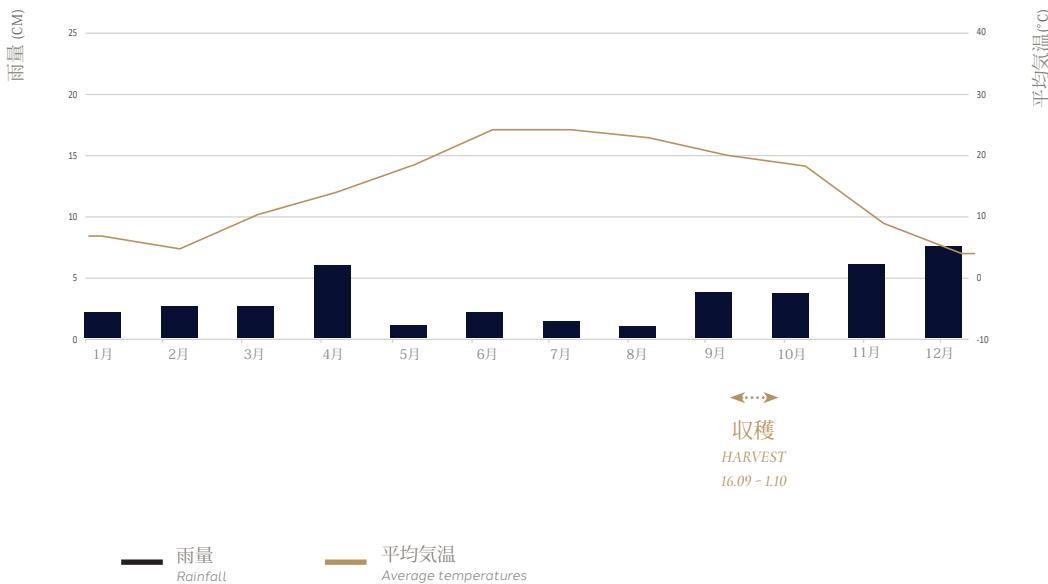


非常に深刻な水不足にも関わらず、成熟に適した気温に恵まれた特異な年だった。すこやかでバランスの取れたぶどう果実の質の高さは記憶に残る。このミレジムは調和が取れ、パワーと爽やかさの抜群のバランス、そして精確なアロマによって特徴づけられている。

アッサンブラーージュ メルロー62 %、カベルネ・フラン38 %

ぶどうの収穫 9月16日～10月1日

气候条件



持続可能な
ブドウ畠のために

アンジェリュスのテロワールは、気候や土壌、貯水量、そしてブドウ樹とそれを手入れする人たちの完璧なバランスの成果です。このバランスを維持し、ブドウ畠やその環境を永続させ、リソースを最適化し、生物多様性を促進すること。それが私たちに課された日常的な仕事です。こうした環境への配慮により、環境にやさしい責任ある農法への取り組みが誕生しました。

土壤に命を吹き込む

カバークロップによる畠の雑草対策。
天然土壌の団粒化菌根菌の促進。
昆虫の空中生活を支える地表の生態的地位(ニッチ)

個別に対応したお手入れ

樹液の流れを遵守した剪定
病気の予防措置
適切な刈り込み
早い時期の除葉と間引き

生物多様性の促進

パーセルを囲んだ低木や木の植樹
投入剤の制限、害虫の拡散防止
ポリカルチャーの実施



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com