

ANGELUS



« LE CHARME »



2007

CHÂTEAU ANGELUS

2007

*Saint-Émilion Grand Cru*

---

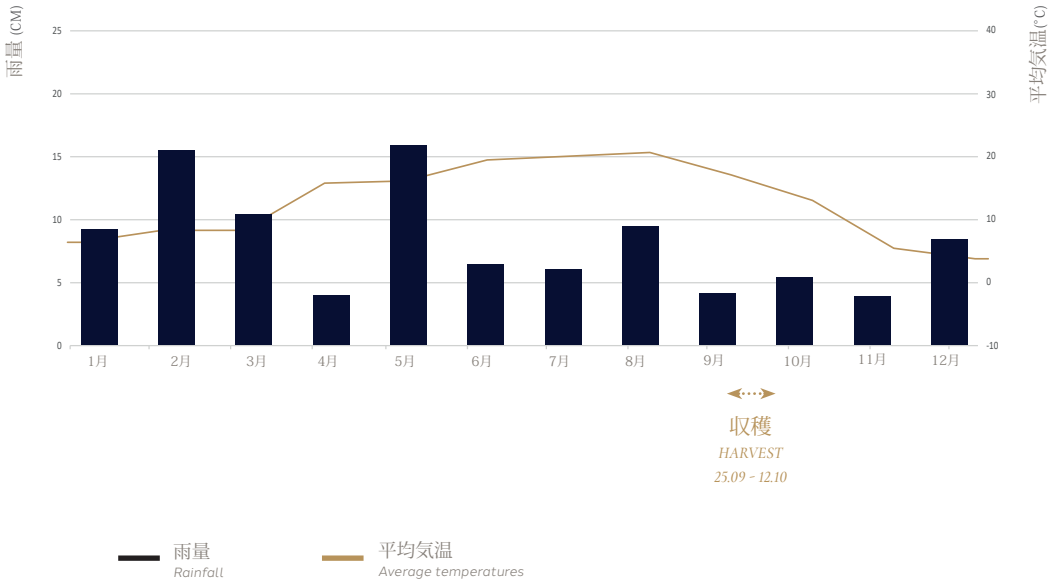


初夏の気象条件があまり良好ではなかったことから、7月と8月は、ぶどう樹それぞれの状態を見極めた特別な手入れが行われた。9月の晴天が、ぶどうの成熟の好条件として作用したため、風味とアロマが開花し、タンニンはきめ細かくなった。テイスティングでの外観は極めて深い色調、香りは果実にミネラルのノートの加わった素晴らしいアロマ、そしてシルキーで爽やかなテクスチャーの味わい。ファイナルは長く純粋な余韻に酔いしれる。

アッサンブラージュ メルロ62%、カベルネ・フラン38%

ぶどうの収穫 9月5日～10月12日

# 気候条件



# 持続可能な ブドウ畑のために

アンジェリユスのテロワールは、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、ブドウ畑やその環境を永續させ、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。

## 土壌に命を吹き込む

カバークロープによる畝の雑草対策。  
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