

ANGELUS



« LE PREMIER »



2012

CHÂTEAU ANGELUS

2012

Saint-Émilion Grand Cru

Un flacon d'exception pour un millésime historique.

2012年のミレジムは、春の天候が破滅的という幸先の悪いスタートだった。が幸いにも、ぶどう果実の形成に申し分ない7月と8月を迎えることができた。

ピュアな果実のアロマが香り立つ豊かなブーケが特徴。最高品質のカベルネ・フランがストラクチャーに余韻を与え、メルロのピロードのようななめらかさや柔らかさに寄り添うことで、ワインはよりエレガントに、正確に仕上がっている。

2012年は、アンジェリユスの歴史にいくつもの出来事をもたらした1年となりました。ド・ブファール・ド・ラフォレ家がサンテミリオンに居を構えてから230周年記念となったこの年、アンジェリユスは、プルミエ・グラン・クリュ・クラッセ A (第一特別級 A) に昇格。さらに8代目が経営に加わり、かつてない規模のシャトーの拡張工事とリニューアル工事が行われました。

こうしてステファニー・ド・ブファール・ド・ラフォレは、歴史に残るヴァンテージにふさわしい佇まいの特製ボトルで、この珠玉のヴァンテージを祝うことにしたのです。

黒のキャップシールにド・ブファール・ド・ラフォレ家の紋章を施した2012年のボトルには、紙のラベルではなく、金のエンボス加工が施されました。ガラスのボトルに箔押しされたアンジェリユスの象徴である鐘は美しく輝き、優雅な姿をたたえます。

2012年産のワインは、マグナムボトルからメルシオールボトルまで全て、この豪華な特製ボトルに詰められました。

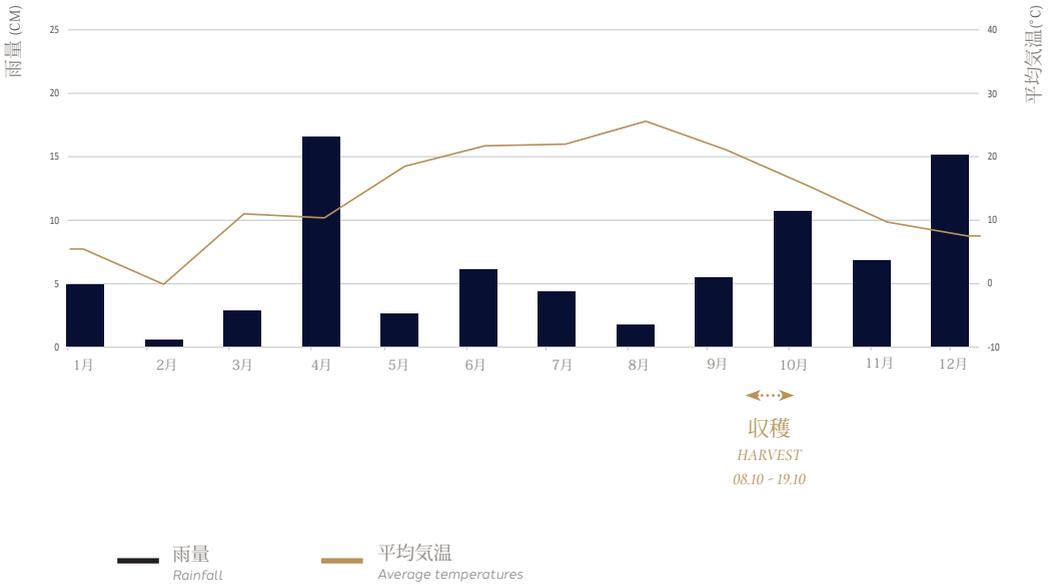
ワインをこよなく愛する愛飲家の皆さまへの信頼に応え続け、常に最高峰を目指すアンジェリユスが、感謝の気持ちをこの特製ボトルに表現しました。



アッサンブラージュ メルロ55%、カベルネ・フラン45%

ぶどうの収穫 10月8日～10月19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