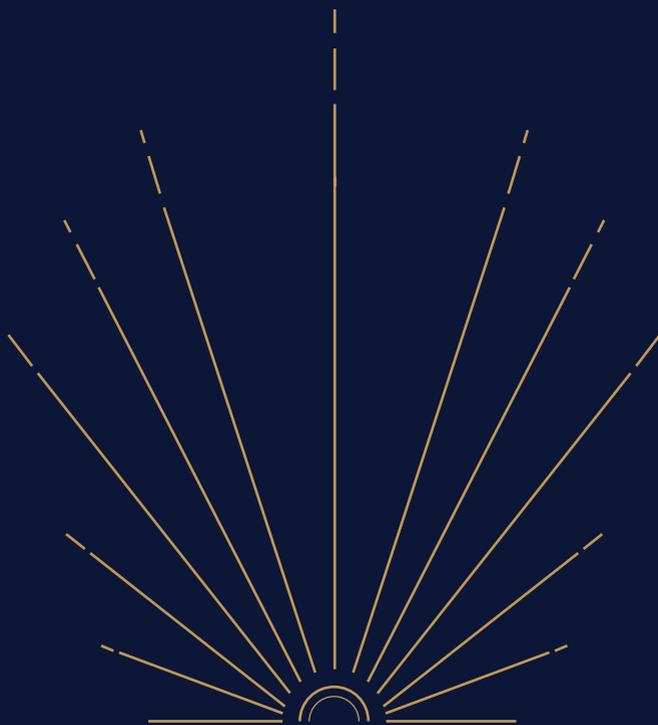


ANGELUS



L'APPÉTANT



Millésime 2013

CHÂTEAU ANGELUS
2013

Saint-Émilion Grand Cru

*Fraîcheur, élégance, fruits et raffinement
des tannins caractérisent ce millésime 2013.*

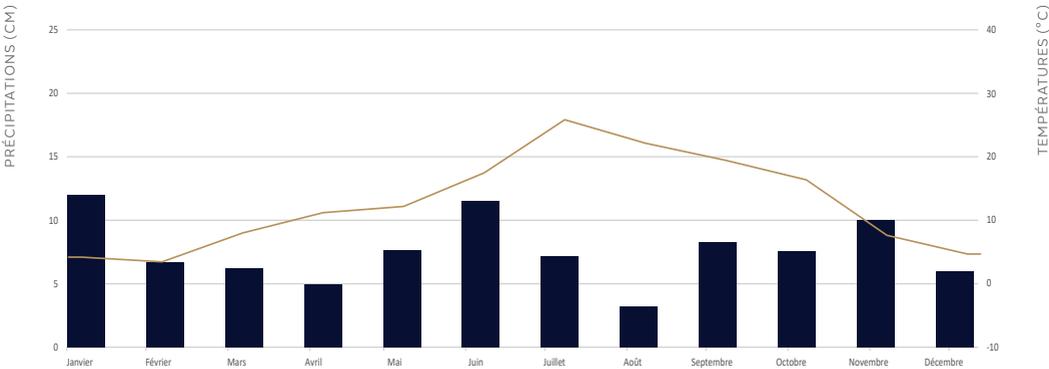


Après un printemps pluvieux qui a provoqué coulure et millerandage, juillet et août, mois particulièrement ensoleillés et secs, ont permis la constitution des fondamentaux du raisin : l'architecture des polyphénols de la pellicule et la maturité des pépins ont pu se développer dans de bonnes conditions. Fraîcheur, élégance, fruits et raffinement des tannins caractérisent ce millésime.

ASSEMBLAGE 62% Merlot, 38% Cabernet Franc

VENDANGES du 28 septembre au 18 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES



VENDANGES
HARVEST
28.09 - 18.10

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