

ANGELUS



«LE FLAMBOYANT»



2019

CHÂTEAU ANGELUS

2019

Saint-Émilion Grand Cru

« 这是我的第35个年份， 随着时间的前行， 我越来越坚信2019会是波尔多的一个大年。 就我看来， 我们的2019会比2018更为出色。 »

HUBERT de BOUARD de LAFOREST



2019无疑会登上酒庄最出色年份之列。然而，这一年过得其实并不顺风顺水：4月经历了霜冻的风险，然后是大量的降水。从6月底起，太阳展现出自身的魔力，一段干燥的日子随之而来，除了3到4日气温升至35、36°C之外，并没有遭遇极端温度；相对清凉的夜晚让葡萄树得到了喘息的机会。采收在理想的天气条件下展开，天公甚是作美。采摘期从9月18日开始，10月9日随着最后几行品丽珠的收获而划上句号。采摘前夕的小雨给葡萄带来颇多益处，果实随之更为平衡，也更为轻盈、柔和，而且丝毫未影响其结构感。我们选择用轻柔的方式来提取葡萄中的精华，以保持果实的鲜爽和纯净度。

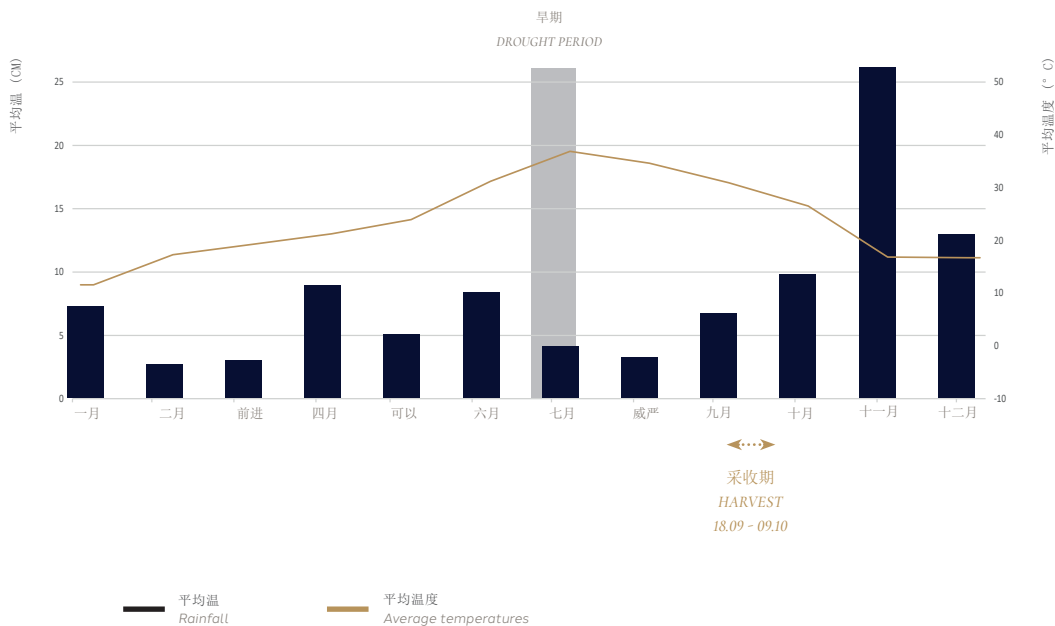
身着明亮的浓郁酒裙，泛着紫光。这一年份以纯净的香气为基调，带着黑果和野樱桃的活力芳香。木香已经完全融入酒中。

入口美味，单宁的触感犹如羊绒般柔软、绵延。因这年品丽珠的优质水准极为均衡，香料和薄荷的风味带着一股清新的张力充斥在余韵之间。这款葡萄酒彰显出金钟风土的地道特征：精雕细琢、精准细致。美酒展现出的让人不禁“一亲芳泽”的诱惑力与发自内心的优雅感相得益彰。这是一款被录入杰出年份的佳酿。

调配比例 60%美乐和40%品丽珠

采摘日期 9月18日至10月9日

天气条件



以可持续发展的 葡萄园为目标

气候、土壤、水储藏、葡萄树和为葡萄园劳作之人，我们的风土就是所有这些因素在达到完美平衡时结出的硕果。维系这一平衡，让葡萄园及其环境永葆繁荣，优化资源并促进生物多样性，就是我们的日常工作。对环境的关注引导我们踏上极具责任心的良性农业之路。

土壤中的勃勃生机

行间植草，覆盖植物

让土壤变得蓬松

发展菌根

地表的小生境及昆虫生命的载体

定制型措施

修剪工作，将树液流动考虑在内

预防措施

适当地除徒长枝

较早地展开疏叶和疏果作业

促进生物多样性

在我们田块的四周种植树篱和树木

限制药物的使用和害虫的繁殖

实施混作



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com