

ANGELUS



1992

CHÂTEAU ANGELUS

1992

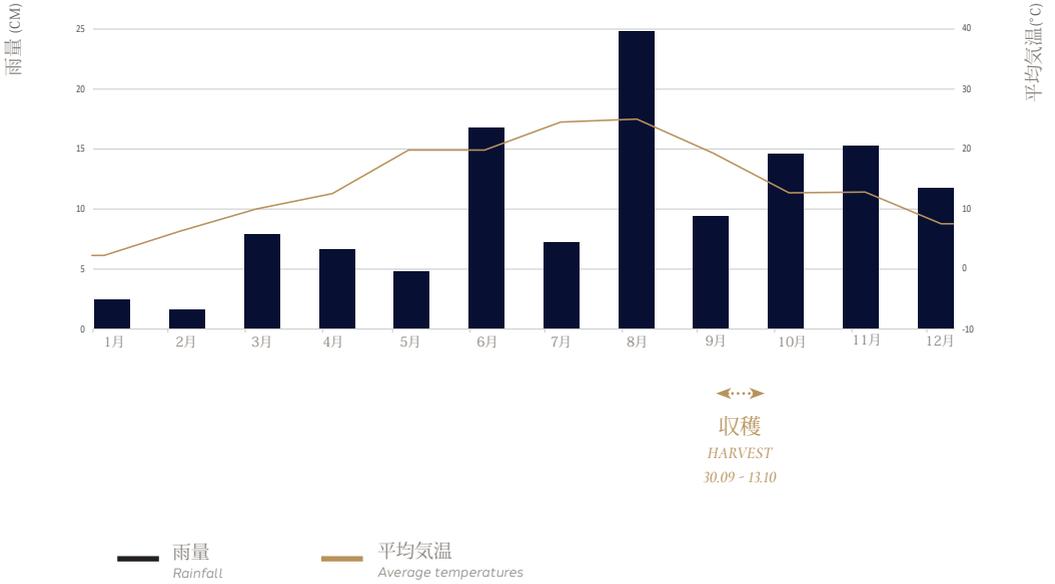
Saint-Émilion Grand Cru



このミレジムは、アンジェリユスでもきわめて特別の意味を持っている。難しい天候だったが、ぶどう畑への入念な手入れが功を奏し、完熟した健全な果実のみが収穫された。インク色のボディに、ブラックベリー、レグリス(甘草)とタバコのアロマが際立ち、森の下草のノートを感じる。口に含むと芳醇で、ヴェルヴェットのようななめらかさで完璧に調和している。ファイナルは、素晴らしい成熟でしっかりインテグレートした緻密なタンニンが、絶妙なバランスでテイastingを魅了する。

ぶどうの収穫 9月30日～10月13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