

# ANGELUS



---

1993

CHÂTEAU ANGELUS

1993

*Saint-Émilion Grand Cru*

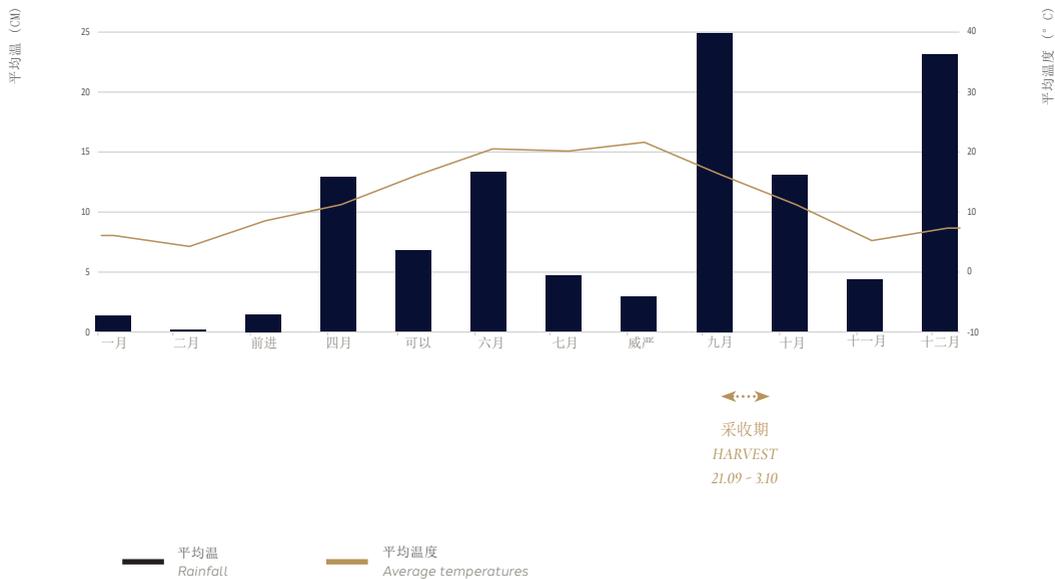
---



8月炎热，阳光明媚，加之细致的疏叶和疏果工作，葡萄得以提早获得极优的品质。葡萄园和酒窖内的挑拣工序提高了正牌酒最终调配中美乐的比例（约60%）。葡萄酒色泽深郁，充满黑加仑、蓝莓和桑椹的香气，还混合着水果蜜饯的繁复气息。口感丰富而饱满，单宁坚实又不失丝滑、细腻。余韵悠长不绝，弥漫着烟熏和皮革的味道。

采摘日期 9月21日至10月3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