

ANGELUS



«LA SUBTILITÉ»

—
1998

CHÂTEAU ANGELUS

1998

Saint-Émilion Grand Cru

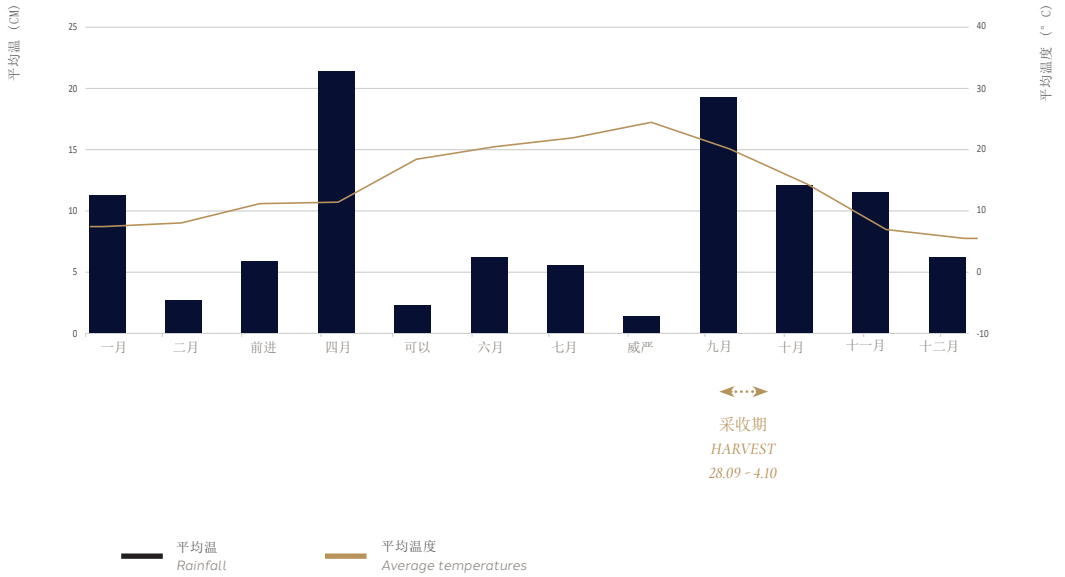


8月天气非常晴朗，使得葡萄能够均匀成熟，糖分极高，健康状态极好。葡萄酒色泽甚为深郁，香气丰富：如李子和桑椹般的果香融合着咖啡和巧克力的气息，还有淡淡的烟熏和清爽的甘草芬芳。口感非常浓郁，单宁优质而精细，体现出优异年份的特点。

调配比例 60%美乐和40%品丽珠

采摘日期 9月28日至10月4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