

ANGELUS



«LE CLASSIQUE»



2008

CHÂTEAU ANGELUS  
2008

*Saint-Émilion Grand Cru*

---

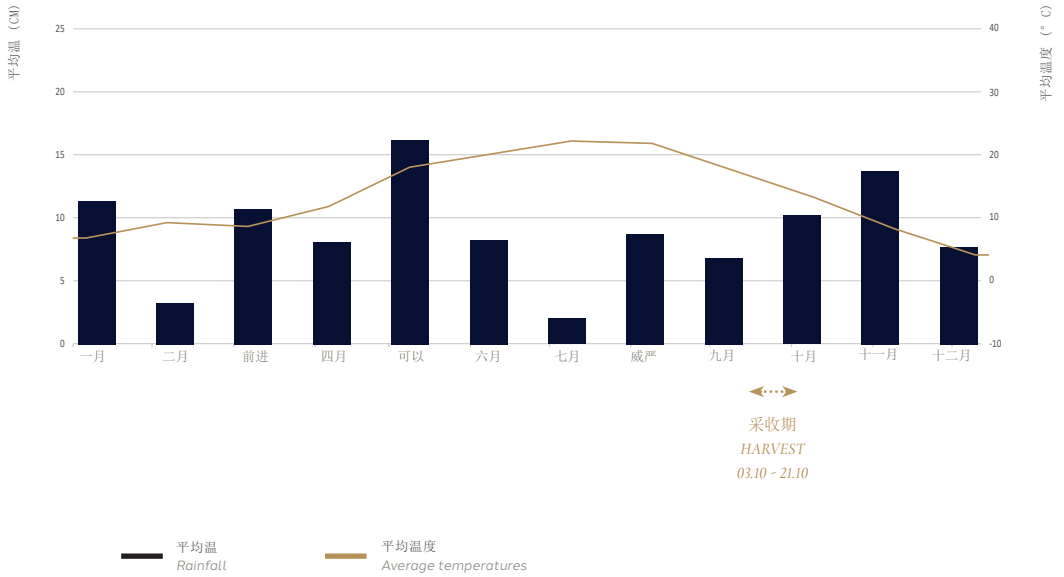


葡萄园的健康状况极佳，直到10月3日才开始采摘，根据地块的成熟度和天气进行。美乐呈深黑色，品丽珠受到Angelus（金钟）风土的高度滋养，两者结合成就了兼具深度和肉感（丰厚、油滑而圆润）的佳酿。酒香令人联想到黑色水果和李子的气息，还有精致的花香和矿物香。口感清爽，余味悠长，酒体的浓度以丝滑而优雅的方式尽显于口。

调配比例 58%美乐和42%品丽珠

采摘日期 10月3日至21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