

ANGELUS



« L'OPULENT »

—
2010

CHÂTEAU ANGELUS
2010

Saint-Émilion Grand Cru

クラシックなこのミレジムは驚くほど味わい豊かで、並外れて精確だ。

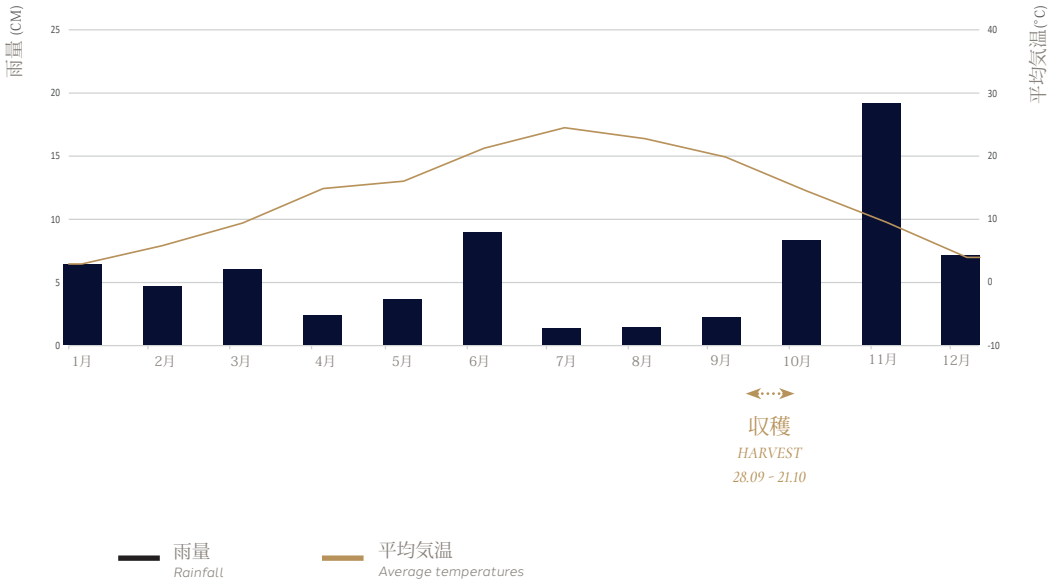


この収穫年の天候はブドウ栽培者にとっては寛大だった。涼しい夜と晴れた日が交互に訪れ、ポリフェノールの生成を促した。クラシックなこのミレジムは驚くほど味わい豊かで、並外れて精確だ。深淵の黒に、力強くピュアなアロマ、タンニンの見事なストラクチャーが結びつき、得も言われぬ緻密さを表現している。贅沢なカベルネ・フランがもたらす芳醇さはエレガントな清涼感と結託し、この素晴らしいミレジムの長期熟成を約束している。

アッサンプラージュ メルロ55%、カベルネ・フラン45%

ぶどうの収穫 9月28日～10月21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