

ANGELUS



«LE PREMIER»



2012

CHÂTEAU ANGELUS

2012

Saint-Émilion Grand Cru



2012年份的开端比较困难，春季灾难连连。好在7、8两月的天气非常适宜葡萄的成熟。香气卓越，充满浓郁而纯净的果香。品丽珠和美乐相互完善：品丽珠质量极佳，延展了结构；美乐柔和且丝滑，为酒增添优雅和清晰的口感。

2012年是一座前所未有的里程碑：Angélu（金钟）荣升为圣埃米利永一级A等酒庄，家族第八代人进入管理层，德·布阿尔·德·拉弗雷斯特家族定居圣埃米利永第230周年，庄园还展开空前规模的扩建及装修工程。

因此，斯蒂芬妮·德·布阿尔-里沃阿尔决定，一定要用一份厚礼庆祝这个年份：以非凡之酒向历史佳年致敬。

2012年份葡萄酒的瓶口使用黑色封帽并印有德·布阿尔·德·拉弗雷斯特家族的徽章，传统的纸质酒标亦被黄金浮雕印花所替代，妆点着酒瓶，熠熠生辉，烘托出酒庄的象征——大金钟。

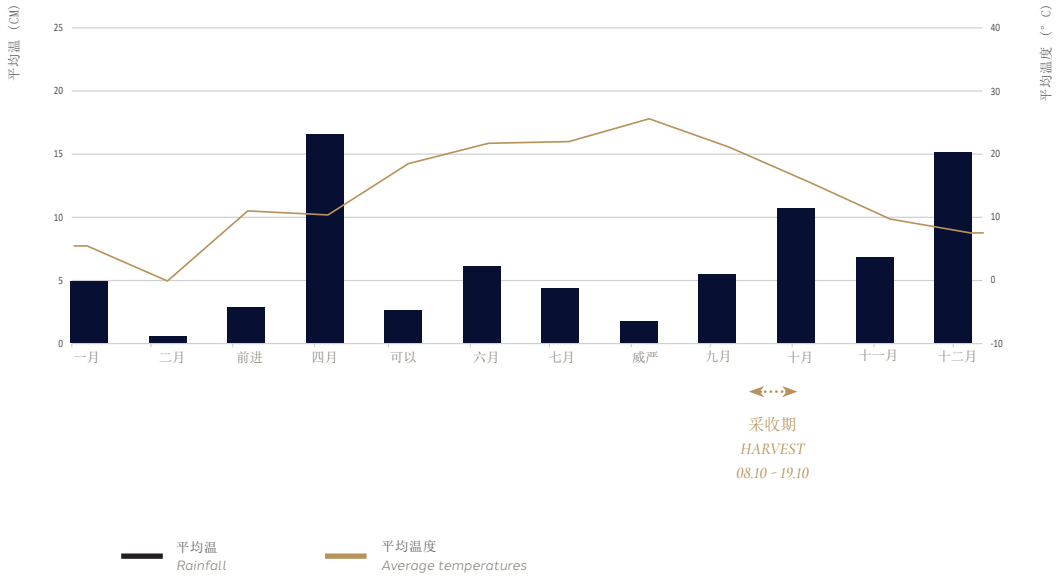
2012年的所有葡萄酒均启用这类尊崇的酒瓶，其中一部分以大规格形式包装，从1.5升到18升不等。

Angélu（金钟）不懈追求严谨，从未愧对发烧友的信任，特此希望以这款非凡之酒回馈他们的厚爱。

调配比例 55%美乐和45%品丽珠

采摘日期 10月8日至19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