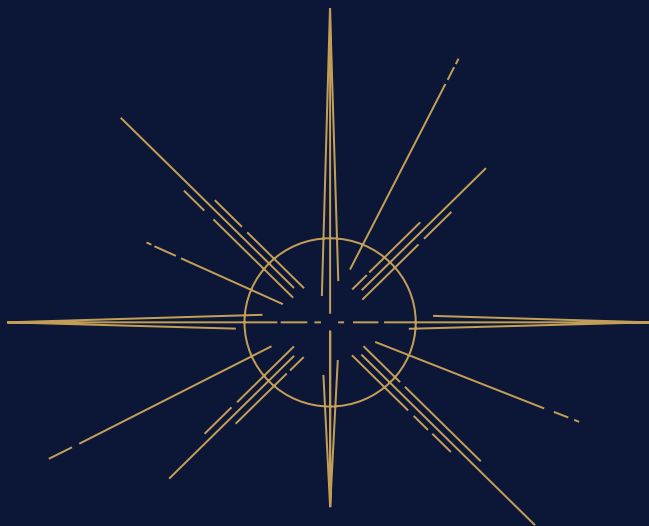


ANGELUS



«LE SUBLIME»

—  
2020

CHÂTEAU ANGELUS

2020

Saint-Émilion Grand Cru

«这个年份丰富多样、完整无缺，好似两个出色前身，  
即2018和2019的  
一个完美组合，更是一段充满魔幻色彩之时光的结晶。»

STÉPHANIE de BOUÂRD-RIVOAL



冬春两季的降水量很大，土壤因此储备了充足的水分，让葡萄园在 这年余下的时间里一直维持了平衡的状态。

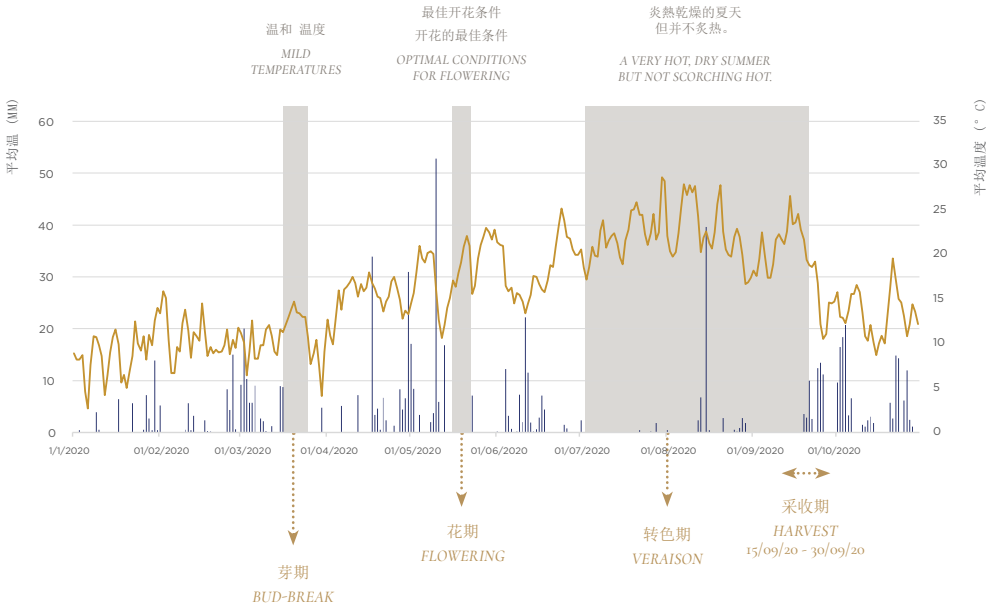
这年虽然高温，却没有遭遇滚滚热浪。本年份最为特殊之处在于一段长于往年的干旱期，然而，优质的土壤（粘土、石灰岩）及其在冬季储水的能力帮助葡萄园达到了一种最佳的平衡状态。长达两个半月的夏季为葡萄藤的成熟期提供了最为优秀的条件，孕育出的葡萄健康、平衡，含丰富的多酚类物质，成熟度高。虽然先在优质的美乐品种身上看到一种稍稍强势的状态，然而，如 往常一样，在陈酿数星期之后，品丽珠给我们带来连连惊喜，其密度和质感均达到最顶级水准。

葡萄酒质感稠密，明亮璀璨，颜色极深，近乎黑色，泛着紫色光泽，这是葡萄达到完美成熟度并获得最佳pH值的表现。轻嗅一下，酒中释放出多汁黑果、野樱桃和黑莓的浓郁香气。随后，如牡丹和紫罗兰一般的优雅花香飘然而出。单宁精致，构建出一种持久、圆润又丰满的结构感。口感在一种清爽与和谐 的印象中不断延展。这一年份拥有一种极为罕见的优雅感，由史诗一般的美乐和个性十足的品丽 珠调配而得的成果成功攀至纯净和精准的峰顶。

调配比例 60%美乐和40%品丽珠

采摘日期 9月15日至30日

# 天气条件



平均温 > 500 MM RAINFALL >500MM/19.6 INCHES

平均温  
Rainfall

平均温度  
Average temperatures

# 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