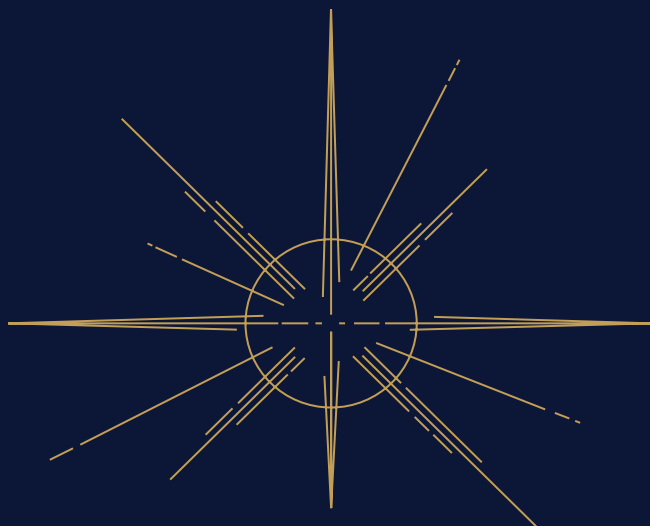


ANGELUS



« LE SUBLIME »

—
2020

CHÂTEAU ANGELUS

2020

Saint-Émilion Grand Cru

2018年と2019年の名高いミレジムの特徴をパーフェクトに集大成した、芳醇で完璧な、驚くべき経緯の末に誕生したミレジム。

STÉPHANIE de BOUËRD-RIVOALD



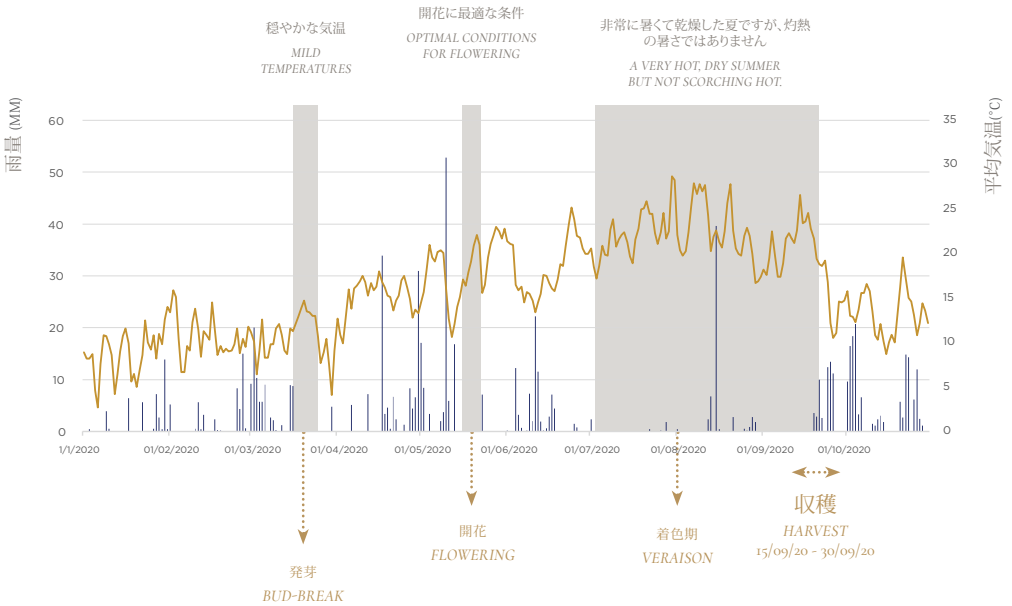
多雨に恵まれた冬と春のおかげで、土壌には十分な貯水が行われ、残りの季節を通じぶどう畑のバランスをしっかりと維持。酷暑とまではいかないものの暑く、顕著な水不足が続いた夏だったが、冬の雨水を貯水できる土壌のキャパシティと質(粘土石灰質)のおかげで最高のバランスを保証することができた。全く降水のなかった夏の2か月半の間も、ぶどうが成熟するための最高の条件を提供し、健康でバランスの良い、ポリフェノールが豊富なぶどう果実がしっかりと成熟した。数週間の樽熟成を経て、例年と変わらぬメルロの素晴らしい品質を確認。カベルネ・フランに至っては、最高峰のワインの素材に恥じない濃密な仕上がりとなった。

ぶどうの成熟と最適なpHを反映した濃紫のニュアンスの、ほぼ黒に近い、非常に深く濃密に輝くローブ。果汁豊かな野生のサクランボや黒イチゴといった、ブラックベリー類の強いアロマの香り。続いて、ボタンやスミレのような、気品あふれるフローラルなノートが展開する。洗練されたタンニンにより、マイルドでなめらかに持続するストラクチャーを感じることができる。テイस्टینگはやがて、フレッシュさとハーモニーに満たされる。最高峰のメルロと個人的なカベルネ・フランの、純粋で完璧なアッサンブラージュのおかげで、稀にみる上品な仕上がりミレジムとなった。

アッサンブラージュ メルロ60%、カベルネ・フラン40%

ぶどうの収穫 9月15日～9月30日

気候条件



雨量 > 500 MM RAINFALL > 500MM/19.6 INCHES

— 雨量
Rainfall

— 平均気温
Average temperatures

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