



N°3
d'ANGELUS

2018

N°3 D'ANGELUS 2018

Saint-Émilion Grand Cru



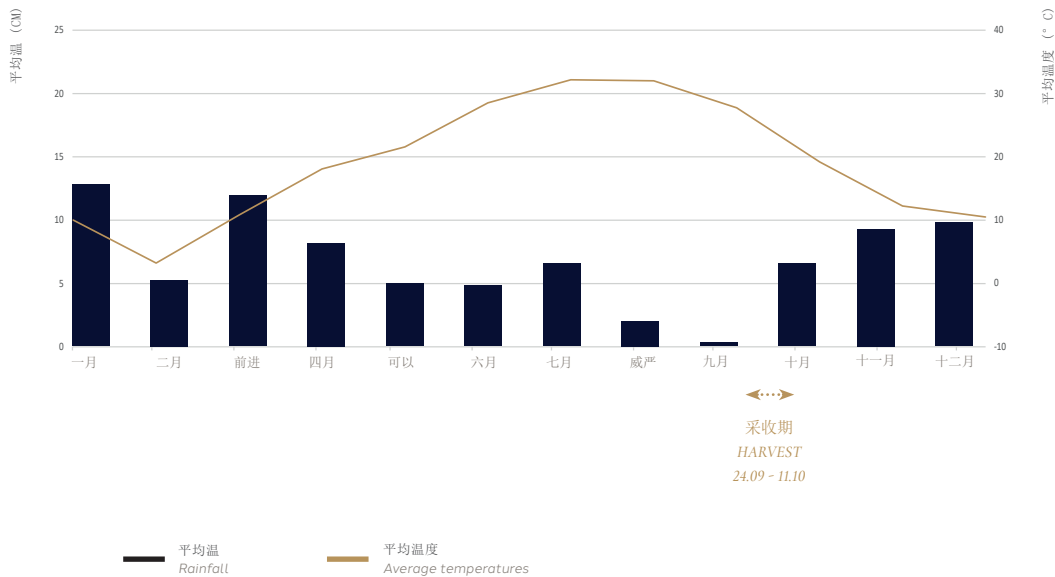
由于天气原因，直到七月中旬，葡萄园里的工作都十分艰巨和困难的。从7月15日起，天气条件逐渐好转，并一直持续到葡萄采摘结束。结果，在数量上生产了正常的作物，最重要的是在质量上生产了出色的作物。这真是令人惊叹的一年，六个月的降雨量超过了往年正常水平！除了开花期正常，天气条件一直困扰着葡萄园里的工作进展，这种状况一直持续到七月中旬。但我们持之以恒、不忘初心、一丝不苟、细心呵护，成功的克服了这些困难，在保证获得平均产量的同时，更难能可贵的是也获得了卓越的品质。对于2018年份来说，这是让人难以置信的。不同于2003年的气温不断上升，酷热难耐，得益于今年春天的雨水和夏季凉爽的夜晚为葡萄园里的光合作用提供了极佳的条件。葡萄可以在不被太阳灼伤的情况下充分成熟，给予这个年份杰出清新的果感。我们一直以来都是以葡萄的最佳成熟为采摘前提。

葡萄酒展现出美丽的红宝石色，轻嗅一下，立即就能感受到红果的香气，更为准确的说，是红醋栗的芳香。入口柔和、多汁，魅力非凡，之后，单宁的轮廓，特别是来自品丽珠的单宁轮廓被清晰地勾勒出来，与美乐带来的饱满质感和谐一统。余韵优雅，带着幽幽的香料感，让人不禁联想到赤霞珠品种。

调配比例 70 %美乐、15 %品丽珠、15 %赤霞珠

采摘日期 9月24日至10月11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