



N^o 3
d'ANGELUS

2018

N°3 D'ANGELUS
2018

Saint-Émilion Grand Cru



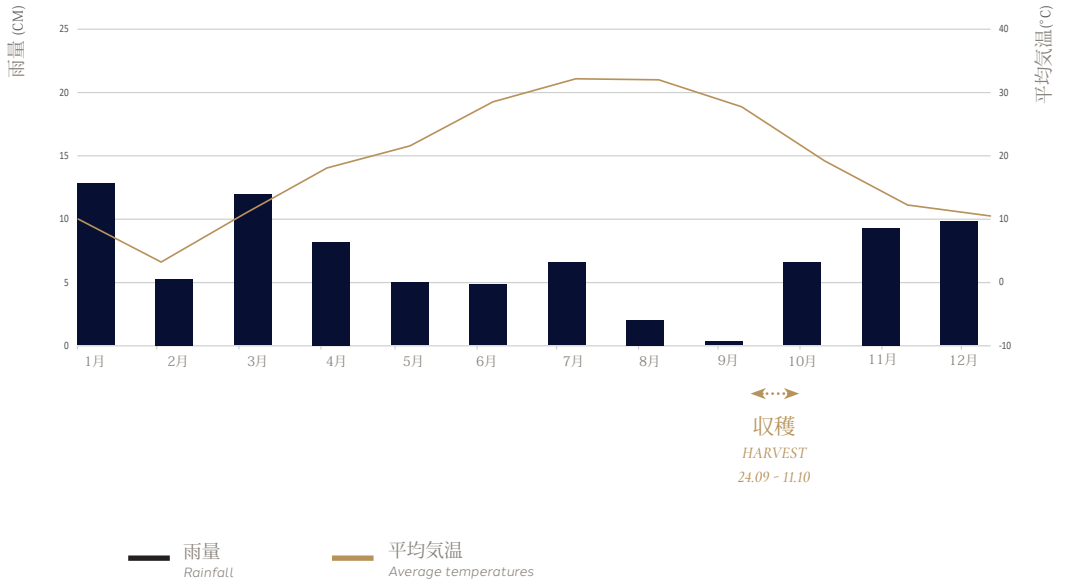
シャトーは困難な天候に対処しなければならず、7月中旬まで気候に翻弄され続けた。しかし、ブドウに寄り添い続け、粘り強く厳密な手入れを行い、日常的な観察を継続した結果、質・量ともに例年通りの収穫を確保できました。素晴らしいフレッシュなメルロー、粘土石灰質土壌の非常に古いカベルネ・フランのセレクション、穏やかな抽出が、この N°3 d'Angelus の偉大なヴィンテージを造り出している。

ワインは素晴らしいルビー色のローブで、特に特徴的なスグリの実をはじめとするベリー類のノートが香る。アタックはしなやかでみずみずしく、魅力にあふれている。しっかりとした構造のタンニン、特にカベルネ・フランのタンニンが、メルロのもたらすボリューム感としっかり調和し、構造を保っている。ファイナルはカベルネ・ソーヴィニョンのスパイシーなノートがエレガント。

アッサンブラージュ メルロ70 %、カベルネ・フラン15 %、

ぶどうの収穫 9月24日～10月11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