



N°3  
d'ANGELUS

2019

N°3 D'ANGELUS

2019

Saint-Émilion Grand Cru

---



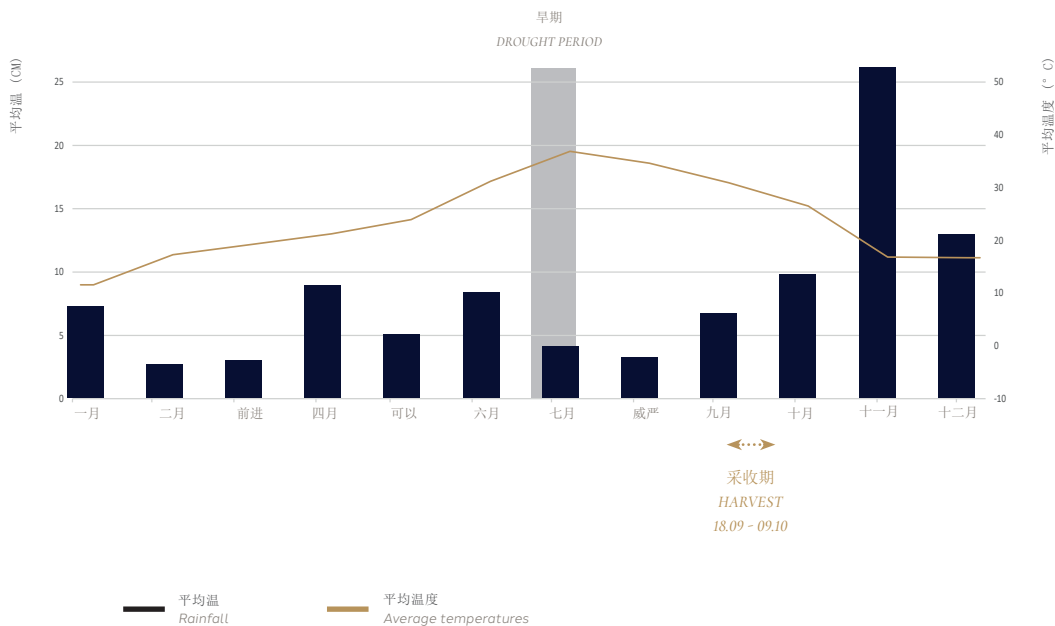
2019无疑会登上酒庄最出色年份之列。然而，这一年过得其实并不风顺顺水：4月经历了霜冻的风险，然后是大量的降水。从6月底起，太阳展现出自身的魔力，一段干燥的日子随之而来，除了3到4日气温升至35、36° C之外，并没有遭遇极端温度；相对清凉的夜晚让葡萄树得到了喘息的机会。采收在理想的天气条件下展开，天公甚是作美。采摘期从9月18日开始，10月9日随着最后几行品丽珠的收获而划上句号。采摘前夕的小雨给葡萄带来颇多益处，果实随之更为平衡，也更为轻盈、柔和，而且丝毫未影响其结构感。

葡萄酒呈深石榴红色，散发出迷人的红果香，清新爽利。在口中，我们感受到清脆的果味与一种平衡、紧致又和谐的结构融为一体。

调配比例 85 %美乐、15 %赤霞珠

采摘日期 9月18日至10月9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