



N^o 3
d'ANGELUS

2021

N°3 D'ANGELUS

2021

Saint-Émilion



冬季温和、多雨，随后的春季虽然遭遇了霜冻，但绝大部分都在可控的范围内。

此后，一段漫长且多雨的潮湿阶段挑战着我们团队的神经。

夏季迟迟不到，我们心悬一线。

八月中旬，夏日终于驾临，而且是长住下来，直至赤霞珠和品丽珠采收完毕为止。

在葡萄园中的密集作业，加之这些最终对葡萄成熟度十分有利的条件，让我们的脸上重展笑颜。

虽然我们无法重新找回已经损失的产量，但我们逐步看到葡萄成熟，看到果皮变厚，果实的味道更是朝着果香和甘美的方向发展。

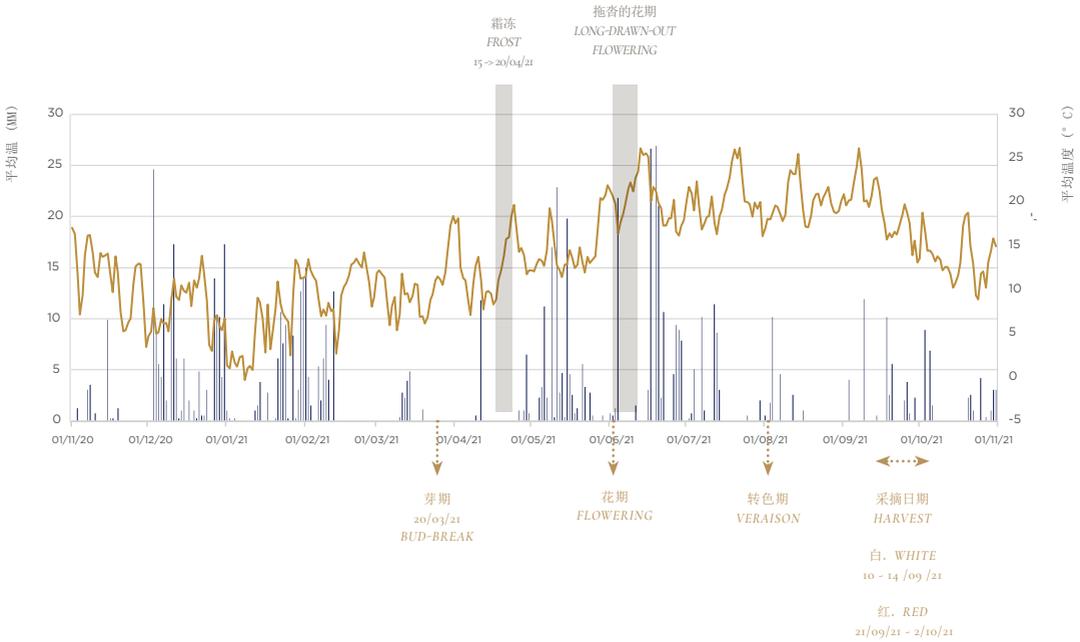
酒裙明亮，呈浓郁的红色调。

香气纯净、精美，弥漫着迷人的红果香。花香在品鉴过程中逐渐显露出身影。口感张力十足，雍容典雅，单宁清新爽人。橡木桶的幽幽烘烤香为余韵增添了一抹风味。

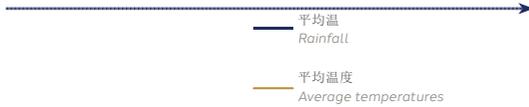
调配比例 85%美乐、10%品丽珠、5%赤霞珠

采摘日期 9月21日至10月2日

天气条件



降水量 > 777 MM RAINFALL > 777 MM / 30.6 INCHES



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