



N^o 3
d'ANGELUS

2012

N°3 D'ANGELUS

2012

Saint-Émilion Grand Cru



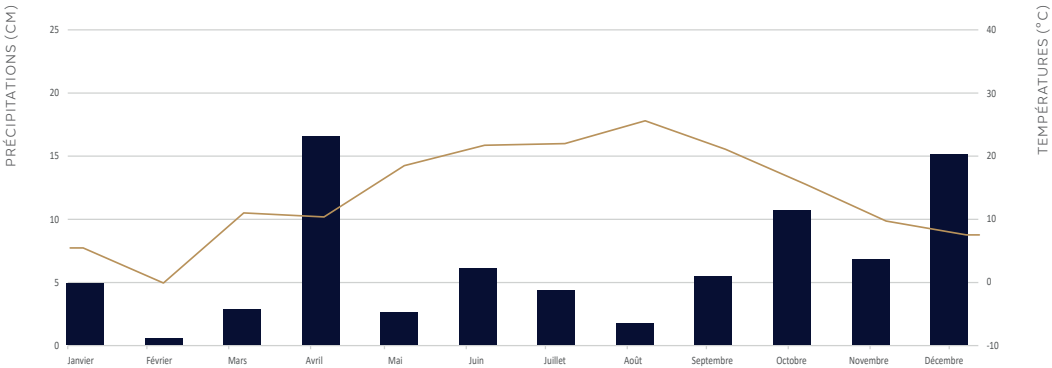
Le millésime 2012 a connu des débuts difficiles avec un printemps chaotique. Heureusement, les mois de juillet et août ont été parfaits pour la bonne constitution des raisins. Le nez est remarquable par son intensité et la pureté de ses arômes de fruits. Les Cabernets Francs, de grande qualité, prolongent la structure et complètent les Merlots, veloutés et tendres, en apportant élégance et précision.

La robe est limpide et brillante. Au nez, on décèle un boisé très bien intégré, puis des notes de cuir et de cassis. La bouche est souple, équilibrée, la finale est tendue.

ASSEMBLAGE 90 % Merlot, 10 % Cabernets Franc et Sauvignon

VENDANGES du 8 au 19 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES



←...→
VENDANGES
HARVEST
08.10 - 19.10

■ Pluviométrie
Rainfall

— Températures moyennes
Average temperatures

POUR UN VIGNOBLE DURABLE

Nos terroirs sont le fruit du parfait équilibre entre le climat, les sols, les réserves en eau, la vigne et les personnes qui la travaillent. Maintenir cet équilibre, pérenniser le vignoble et son environnement, optimiser les ressources et favoriser la biodiversité est notre quotidien.

De cette préoccupation environnementale est né notre engagement vers une agriculture vertueuse et responsable.

FAIRE VIVRE LES SOLS

Enherbement du rang avec couverts végétaux.

Décompactage naturel des sols.

Développement des mycorhizes.

Niche écologique de surface et support de la vie aérienne et entomologique.

DES PRATIQUES SUR-MESURE

Taille respectant le flux de sève.

Lutte prophylactique.

Epamprage adapté.

Effeuilages et éclaircissage précoces.

FAVORISER LA BIODIVERSITÉ

Plantation de haies et d'arbres autour de nos parcelles.

Limitation des intrants et de la prolifération des ravageurs.

Mise en place de la polyculture.



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com