



N^o 3
d'ANGELUS

2012

N°3 D'ANGELUS

2012

Saint-Émilion Grand Cru

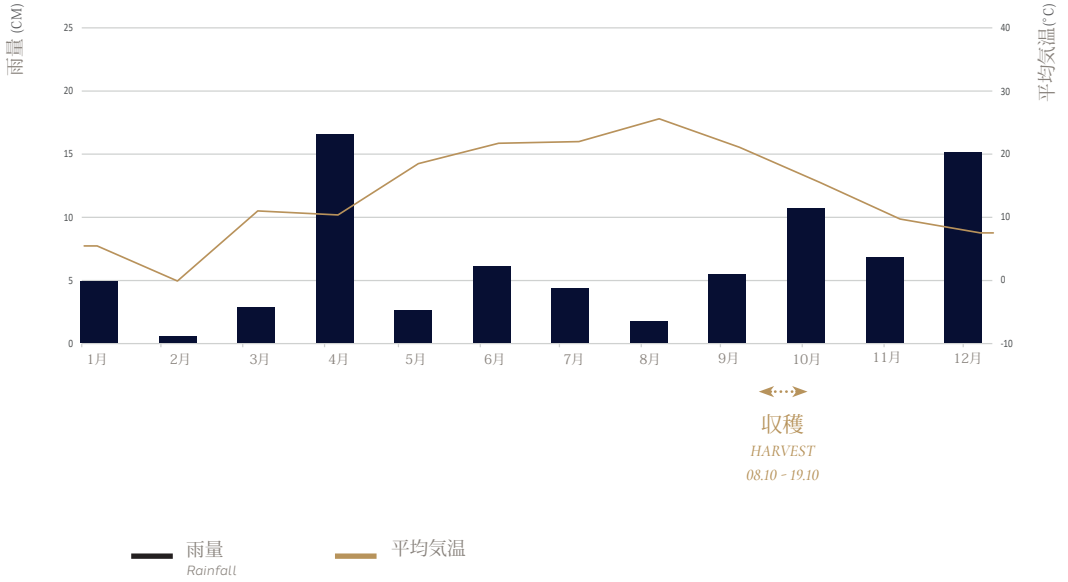


2012年のミレジムは、春の天候が破滅的という幸先の悪いスタートだった。が幸いにも、ぶどう果実の形成に申し分ない7月と8月を迎えることができた。ピュアな果実のアロマが香り立つ豊かなブーケが特徴。最高品質のカベルネ・フランがストラクチャーに余韻を与え、メルロのピロードのようななめらかさや柔らかさに寄り添うことで、ワインはよりエレガントに、正確に仕上がっている。

澄み切った、光輝くローブ。素晴らしく溶け込んだ木の香りののち、革とカシスのノートが現れる。口当たりはしなやかでバランス良く、張り詰めた余韻のファイナル。

アッサンブラージュ メルロ90 %、カベルネ・フランとソーヴィニオン10 %
ぶどうの収穫 10月8日～10月19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