



N°3  
d'ANGELUS

2014

N°3 D'ANGELUS

2014

*Saint-Émilion Grand Cru*

---



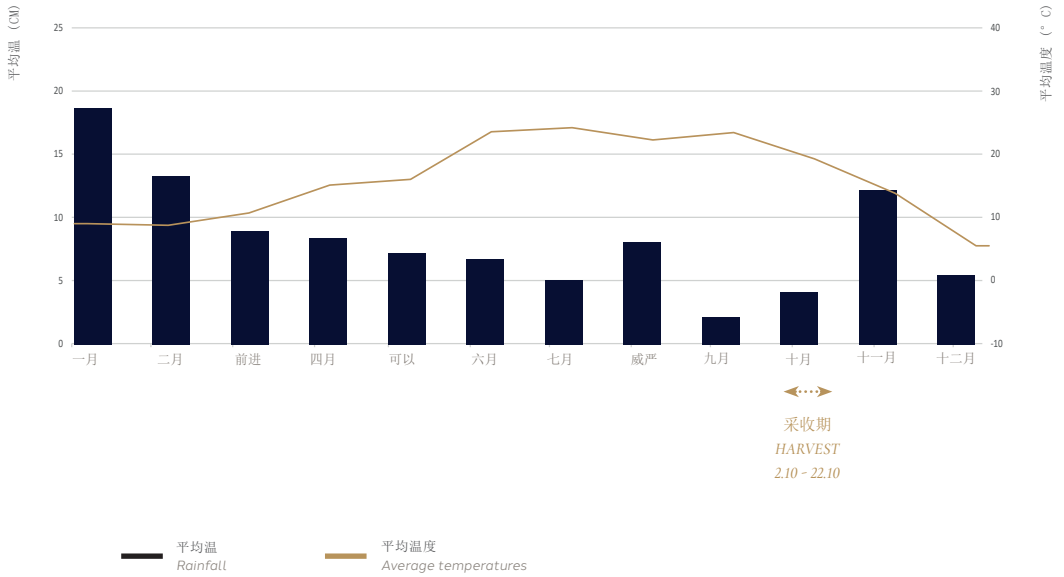
这个伟大年份开始得并不如意，春季状况复杂、夏季艰难坎坷，心中的疑问虽然挥之不去，但又保持着坚定信念：不要放弃，倾听葡萄园的心声，关注它们的需求。随后，从8月25日起，天气一天比一天明媚，我们重拾信心，顶住风险等待采摘。最终10月来临，阳光灿烂，温度很高，天气绝佳。于是我们将老藤美乐的采摘时间又推迟了几天，并且等待品丽珠达到完美的成熟。

葡萄酒呈红宝石色，泛着石榴红色光泽，展现出烘烤的香气，还混合着黑醋栗和带着淡淡薄荷感的酸糖香。入口柔和，结构的力道呈上升趋势，非常平衡，余韵悠长。

调配比例 95 %美乐、5 %赤霞珠

采摘日期 10月2日至22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