



N^o 3
d'ANGELUS

2014

N°3 D'ANGELUS
2014

Saint-Émilion Grand Cru



Ce grand millésime commence par un printemps compliqué, un été difficile, rempli de doutes, mais une volonté farouche de ne pas renoncer et d'être à l'écoute du vignoble, attentif à ses besoins. Puis, dès le 25 août, jour après jour, le beau temps s'installe et la confiance revient. Des risques sont pris pour attendre la vendange. Enfin, octobre est là, doré, chaud, magnifique. Il permet de repousser de quelques jours les vendanges des vieux Merlots et d'attendre encore la pleine maturité des Cabernets Francs.

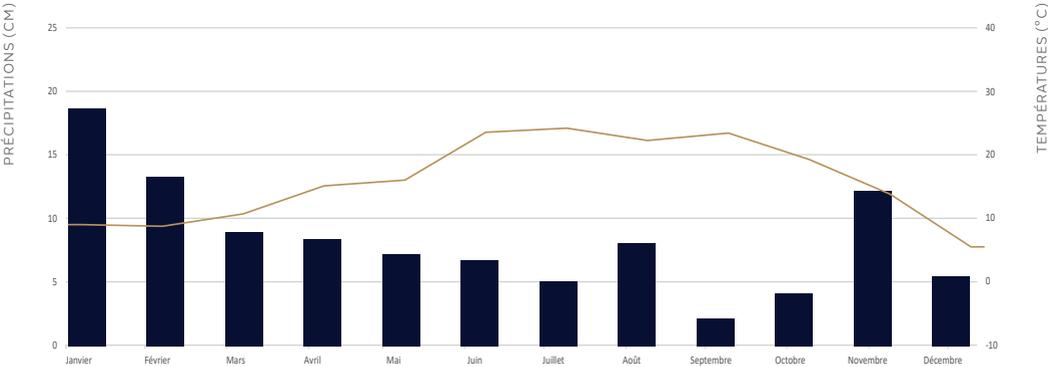
Le vin est couleur rubis, avec des reflets grenat. Il offre des arômes grillés avec des notes de cassis, de bonbon acidulé légèrement mentholé.

L'attaque en bouche est souple, sa structure a une montée en puissance avec beaucoup d'équilibre et offre une belle longueur.

ASSEMBLAGE 95 % Merlot, 5 % Cabernet Sauvignon

VENDANGES du 2 au 22 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES



◀...▶
VENDANGES
HARVEST
2.10 - 22.10

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