



N^o 3
d'ANGELUS

2014

N°3 D'ANGELUS

2014

Saint-Émilion Grand Cru



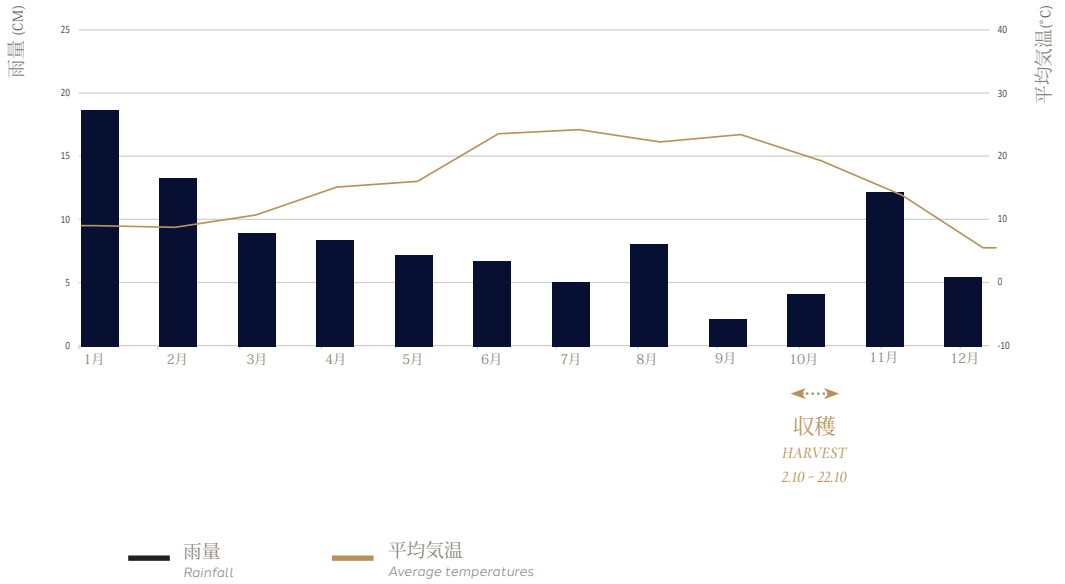
グラン・ミレジム(大いなる収穫年)となったこの年は、気難しい春に始まり、不安に満ちた夏が続いた。しかし決して諦めないという意志は固く、ぶどう畑の声に耳を傾け、何を必要としているのか心を配り続ける。そして8月25日を過ぎると日を追うごとに気候が安定しはじめ、自信を取り戻す。リスクではあったが、ぶどう収穫までもう少し待つという決断を下す。やがて黄金に光り輝く、暑くて素晴らしい10月の到来。メルロの古樹の収穫を数日ほど延期し、カベルネ・フランが完熟するまでもう少し待つことになった。

ルビーのローブはガーネット色に反射。カシス、ミントがかった甘酸っぱいキャンディーのノートを伴う、グリエ(焼いた)アロマ。口を含むとしなやかなアタック、ストラクチャーは力強く展開し、しっかりとしたバランスのなか素晴らしい余韻をもたらす。

アッサンブラージュ メルロ95 %、カベルネ・ソーヴィニヨン5 %

ぶどうの収穫 10月2日～10月22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