



CARILLON



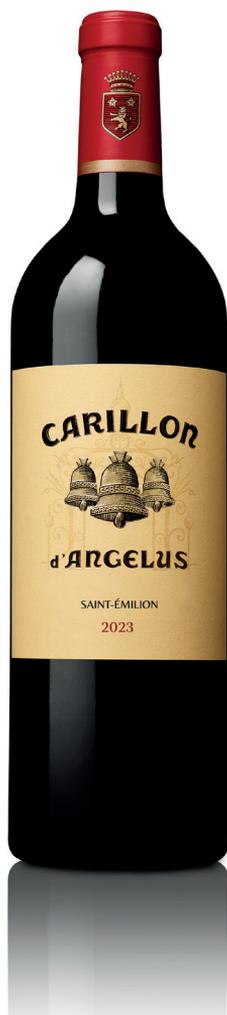
d'ANGELUS

Millésime 2023

CARILLON D'ANGELUS

2023

Saint-Émilion



Le printemps doux, à la pluviométrie régulière, induit une pression mildiou importante qui met les vignerons à rude épreuve. Cette pression constante a imposé un travail mécanique et prophylactique intense pour assurer la récolte et l'amener à terme. S'ensuit une période sèche et largement ensoleillée, propice à une floraison idéale, annonciatrice d'un millésime généreux.

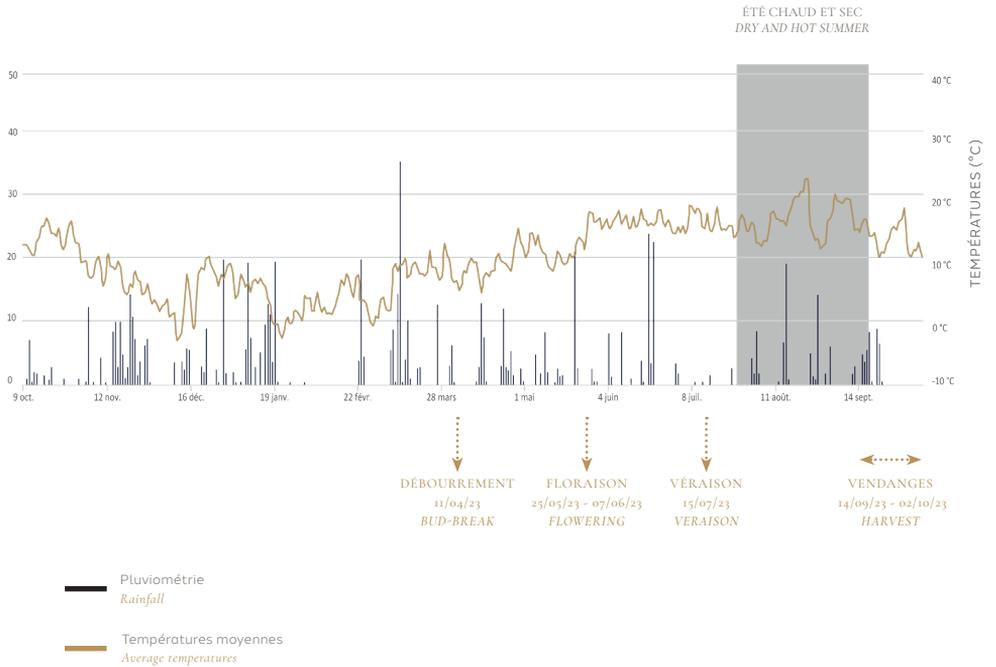
Au cours de l'été, frais et entrecoupé d'orages, la vigne ne manque jamais de lumière ni d'eau ; et grâce à une action préventive rigoureuse et constante, la menace parasitaire est totalement maîtrisée. Après plusieurs semaines à déguster des baies, l'instant fatidique se précise et les vendanges des Merlots démarrent le 14 septembre jusqu'au 25 septembre. Les Cabernets Francs aux pellicules épaisses, complexes aromatiquement et parfaitement mûrs, sont progressivement ramassés, du 25 septembre au 1er octobre, dans des conditions optimales.

La robe est vive et brillante. Le nez aux arômes de fruits rouges, frais et complexe, se rehausse de délicates notes épicées et florales. La bouche, dominée par la tension et l'équilibre des Merlots, est énergique, aromatique et tenue sur une grande longueur par la fraîcheur des Merlots aux tannins raffinés.

ASSEMBLAGE 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

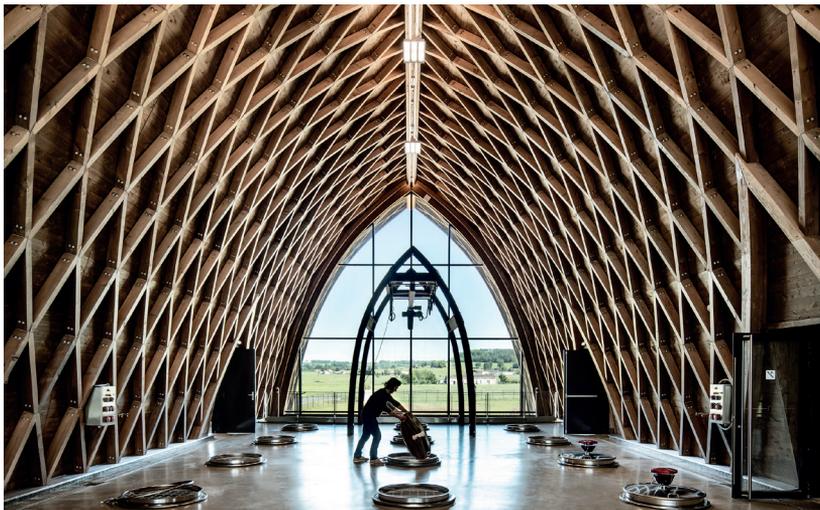
VENDANGES du 14 septembre au 2 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES



CHAI CARILLON

INNOVATION & ENVIRONNEMENT



Résultat d'une réflexion tant technique qu'environnementale et esthétique, ce chai est résolument moderne et bénéficie des meilleurs équipements.

Le bâtiment de 4400 m² sis sur un terrain de 3,3 hectares, semi enterré avec une couverture végétalisée, présente une réception de vendanges avec un tri optique, un cuvier de vinification, un chai dédié aux fermentations malolactiques et un chai d'élevage. Le chai de vinification avec ses 18 cuves tronconiques inversées, inspiré par celui de la Fleur de Boüard à Lalande de Pomerol, avec un système d'encuvage par palan et un remonte cuve est 100% gravitaire.

Une centrale de production d'azote permet de protéger les vins en permanence et de maîtriser l'oxygène tant pendant les vinifications que pendant l'élevage.

Des panneaux photovoltaïques permettent l'autoproduction d'une partie de l'électricité nécessaire au fonctionnement de cette nouvelle structure.

Ce bâtiment fait l'objet d'une certification BREEAM (Building Research Establishment Environmental Assessment Method.), équivalent britannique du HQE (Haute Qualité Environnementale).

Exigences et amélioration des performances engagent Carillon d'Angelus dans une démarche active de R & D, de la vigne au chai, des techniques viticoles à l'invention de nouveaux gestes.

ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com