

ANGELUS



LE CLASSIQUE



Millésime 2008

CHÂTEAU ANGELUS

2008

Saint-Émilion Grand Cru

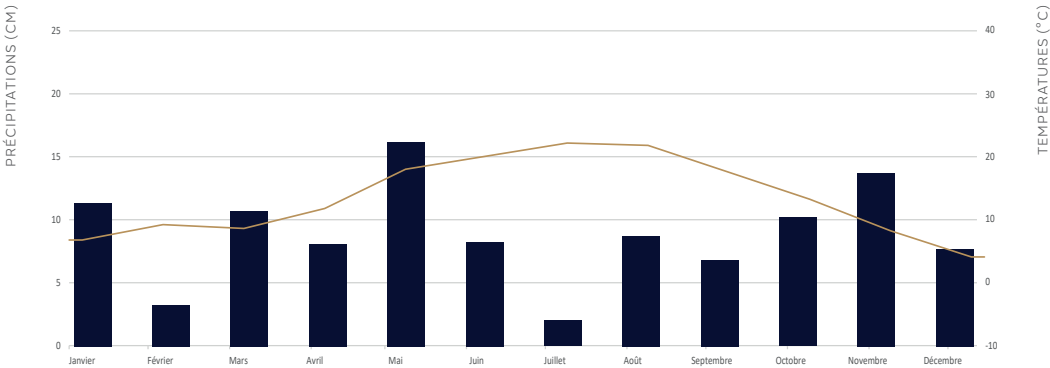


L'état sanitaire du vignoble étant excellent, les vendanges ont commencé tardivement le 3 octobre, un ramassage à la carte selon la maturité des parcelles et par jours de beau temps. Les Merlots d'un noir profond, alliés à des Cabernets Francs particulièrement favorisés par le terroir d'Angelus ont donné des vins exceptionnels de densité et de chair (épaisseur, gras et rondeur). Les arômes rappellent les fruits noirs, la prune avec de délicates notes florales et minérales. La bouche est fraîche et longue, la concentration s'exprime en soyeux et en élégance.

ASSEMBLAGE 58% Merlot, 42% Cabernet Franc

VENDANGES du 3 au 21 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES



VENDANGES
HARVEST
03.10 - 21.10

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