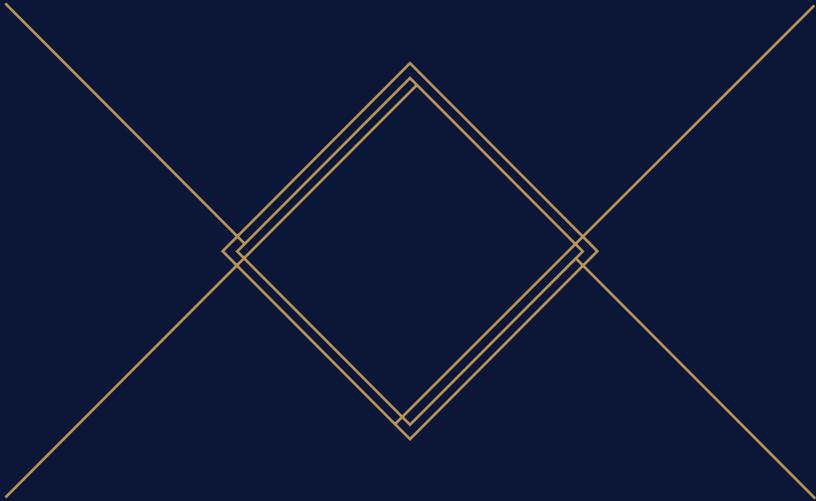


ANGELUS



LE MAGNIFIQUE



Millésime 2015

CHÂTEAU ANGELUS

2015

Saint-Émilion Grand Cru

*2015 est une année bénie, un millésime solaire,  
avec une touche de classicisme flamboyant.*

2015 est une année bénie, rêvée, du printemps au ramassage la climatologie a été favorable. Chaque étape s'est déroulée dans des conditions optimales : une floraison homogène, puis la pluviométrie nécessaire au développement de la plante avant des mois de juin et juillet très secs. La véraison se passe à merveille. Les pépins commencent à mûrir très tôt. Le mois d'août avec quelques pluies opportunes et des températures clémentes a permis à la vigne de bien évoluer et aux raisins de mûrir harmonieusement. Les belles journées et nuits fraîches de septembre accompagnées de quelques averses favorisent la maturation des tannins. Les raisins sont simplement magnifiques, moment rare et sublime. Le parfait état sanitaire du vignoble et les superbes conditions climatiques de ce début d'automne nous ont permis de vendanger « à la carte » des raisins magnifiques pendant ... près d'un mois !

Les Merlots d'Angelus sont vendangés à partir du 22 septembre mûrs, mais pas trop, croquants, sur le fruit et avec beaucoup de fraîcheur. Les Cabernets Francs, pépites d'Angelus, eux aussi magnifiques, sont récoltés à partir du 8 octobre. Ici, s'ils ne règnent pas en maîtres, ils représentent près de la moitié de la surface plantée. Ils apportent élégance, finesse et densité avec un côté soyeux et contribueront grandement à sublimer ce nouveau millésime.

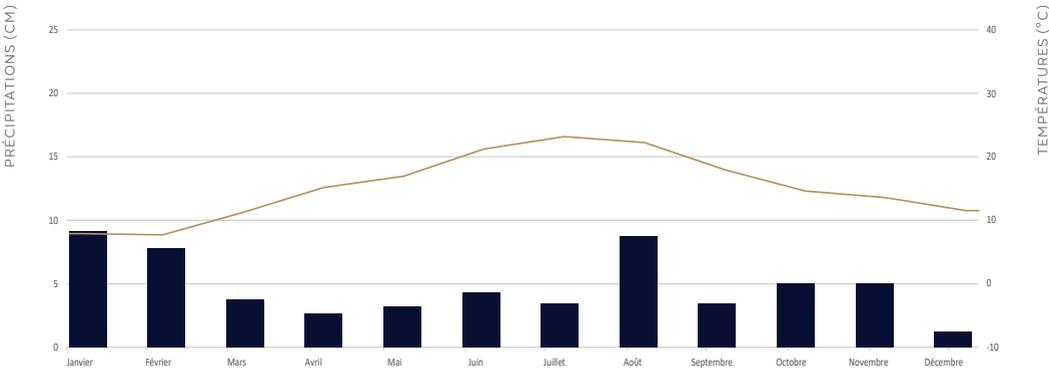
2015 est un millésime excellent à Angelus. Excellent par l'équilibre subtil entre puissance et raffinement : des arômes intenses de fruits mûrs et croquants, une attaque suave et franche, des tannins serrés et veloutés, une grande pureté. Nous y trouvons le charme d'un millésime solaire, avec une touche de classicisme flamboyant, baroque pourrait-on dire, en harmonie avec l'élégance et la race apportées par la fraîcheur et la tension de la finale persistante.

ASSEMBLAGE 62% Merlot, 38% Cabernet Franc

VENDANGES du 22 septembre au 14 octobre



# CONDITIONS CLIMATIQUES



←...→  
VENDANGES  
HARVEST  
22.09 - 14.10

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