

ANGELUS



L'HARMONIE

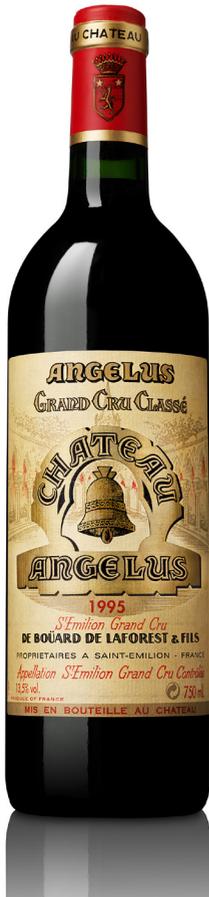


Millésime 1995

CHÂTEAU ANGELUS

1995

Saint-Émilion Grand Cru

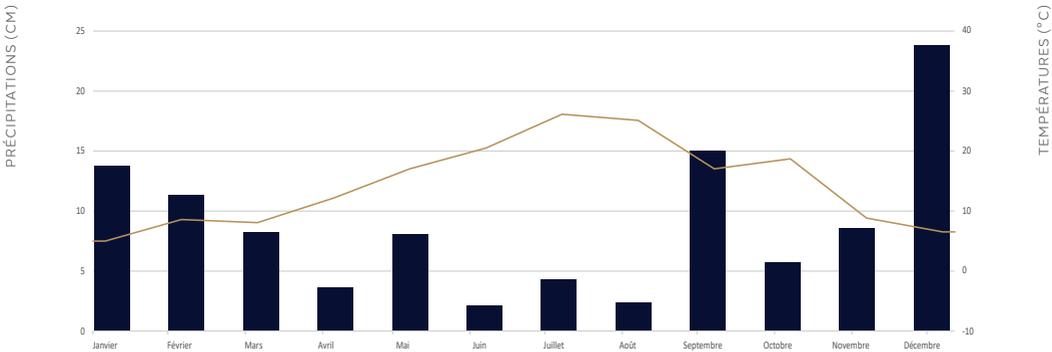


Grâce à une climatologie favorable et à des rendements maîtrisés, les raisins sont d'une grande maturité avec de parfaits équilibres. Les vins sont très colorés, presque opaques. Les premières sensations aromatiques rappellent le pruneau confit, la gelée de mûres, les épices, le cèdre. La présence très importante des Cabernets Francs apporte des tannins mentholés, pleins de fraîcheur, d'élégance et de complexité. Les vins sont soyeux, amples. La finale est harmonieuse, onctueuse, se prolongeant de longues minutes, rappelant aussi que ce millésime sera de grande garde.

ASSEMBLAGE 50% Merlot, 50% Cabernet Franc

VENDANGES du 15 au 27 septembre

CONDITIONS CLIMATIQUES



VENDANGES
HARVEST
15.09 - 27.09

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