

ANGELUS



Millésime 1993

CHÂTEAU ANGELUS

1993

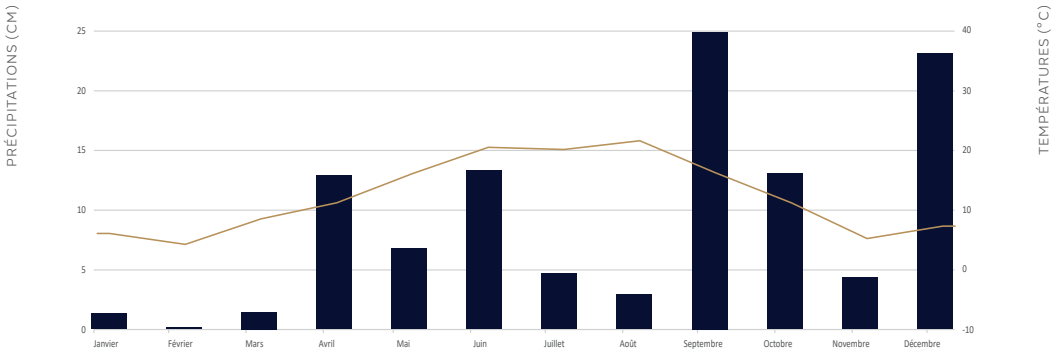
Saint-Émilion Grand Cru



Le mois d'août chaud et ensoleillé favorise, dans les situations les plus précoces et grâce à un travail minutieux d'éclaircissage et d'effeuillage, l'obtention de raisins de très bonne qualité. La sélection, autant dans la vigne que dans le chai, augmente le pourcentage de Merlots dans le grand vin (environ 60%). La couleur est intense et profonde, les arômes de cassis, de myrtille, de mûres se mêlent à la complexité des fruits confits. La bouche est riche, ample, les tannins bien constitués restent soyeux et délicats. La finale est longue, persistante, se développant sur des notes de fumé, de cuir.

VENDANGES du 21 septembre au 3 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES



VENDANGES
HARVEST
21.09 - 3.10

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