

ANGELUS



L'ORIENTAL



Millésime 2003

CHÂTEAU ANGELUS

2003

Saint-Émilion Grand Cru

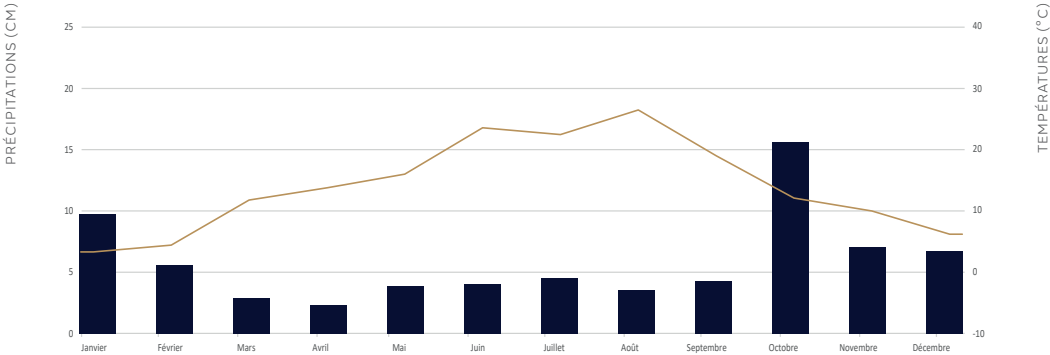


Après un été chaud et ensoleillé, les raisins sont d'une richesse exceptionnelle avec des équilibres magnifiques et un état sanitaire parfait. Les vins offrent de très beaux arômes de fruits rouges et noirs, de subtiles notes de café torréfié, avec une fraîcheur que l'on retrouve en bouche notamment grâce aux Cabernets Francs ; autour de tannins soyeux, un bel équilibre entre la puissance et le velouté, une finale très longue.

ASSEMBLAGE 50% Merlot, 50% Cabernet Franc

VENDANGES du 9 septembre au 3 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES



VENDANGES
HARVEST
9.09 - 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