

ANGELUS



LE BAROQUE



Millésime 2009

CHÂTEAU ANGELUS

2009

Saint-Émilion Grand Cru

Un millésime puissant, concentré, velouté et subtil.

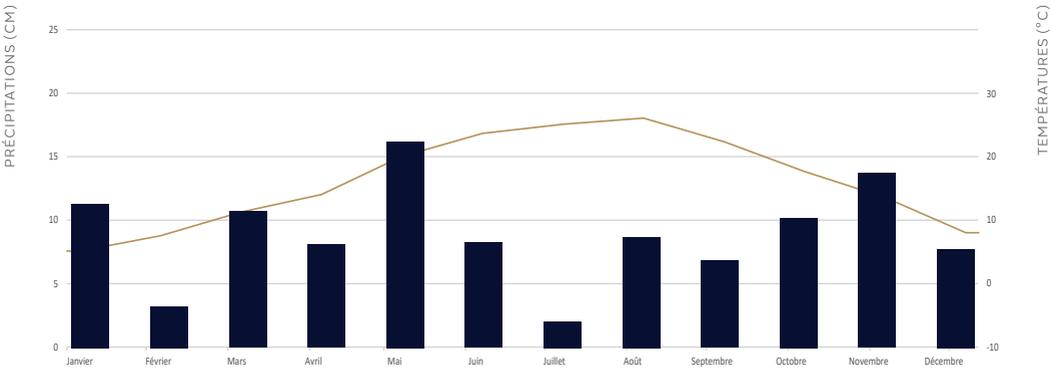


Ce millésime a bénéficié de conditions climatiques particulièrement favorables à la parfaite maturation des raisins. Les vins sont brillants, noir d'encre. Le nez est net avec des arômes de fruits mûrs mais non confiturés. C'est à l'état pur que l'on retrouve cerises rouges, framboises et mûres. En bouche, ils offrent une très belle concentration avec de la chair mais sans lourdeur. Le gras et les nombreux tannins soyeux s'équilibrent parfaitement. Les vins sont puissants, concentrés mais veloutés et subtils.

ASSEMBLAGE 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

VENDANGES du 25 septembre au 14 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES



VENDANGES
HARVEST
25.09 - 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