



CARILLON



d'ANGELUS

Millésime 2022

CARILLON D'ANGELUS

2022

Saint-Émilion



Après un hiver doux et sec, le débourrement est précoce et accompagné de gelées, endiguées par une lutte adaptée sur l'ensemble du vignoble. S'ensuit un printemps doux entrecoupé d'orages apportant à la vigne et aux sols la juste quantité d'eau. La nouaison se fait rapidement dans d'excellentes conditions, annonciatrice d'un millésime généreux. Quand l'été arrive, chaud et sec, un important travail de modulation des couverts végétaux nous permet de maintenir la fraîcheur et l'humidité des argiles jusqu'à la fin du mois d'août, malgré les températures élevées. La vigne ne manque jamais d'eau pendant l'été puis, à la fin du mois d'août, deux orages nocturnes viennent soulager la plante.

Cet été 2022 ressemble étonnamment aux grands étés d'après-guerre, qui ont signé des millésimes exceptionnels, 1945, 1947 ou 1949. À la mi-octobre, la vigne, cette plante méditerranéenne étonnante, était toujours d'un vert soutenu, démontrant ainsi sa parfaite adaptation sur les grands terroirs viticoles.

La robe est vive, brillante et profonde. Le nez précis et intense offre des arômes de fruits rouges frais et de petits fruits noirs rehaussés par les Cabernets Francs épicés, floraux et délicats.

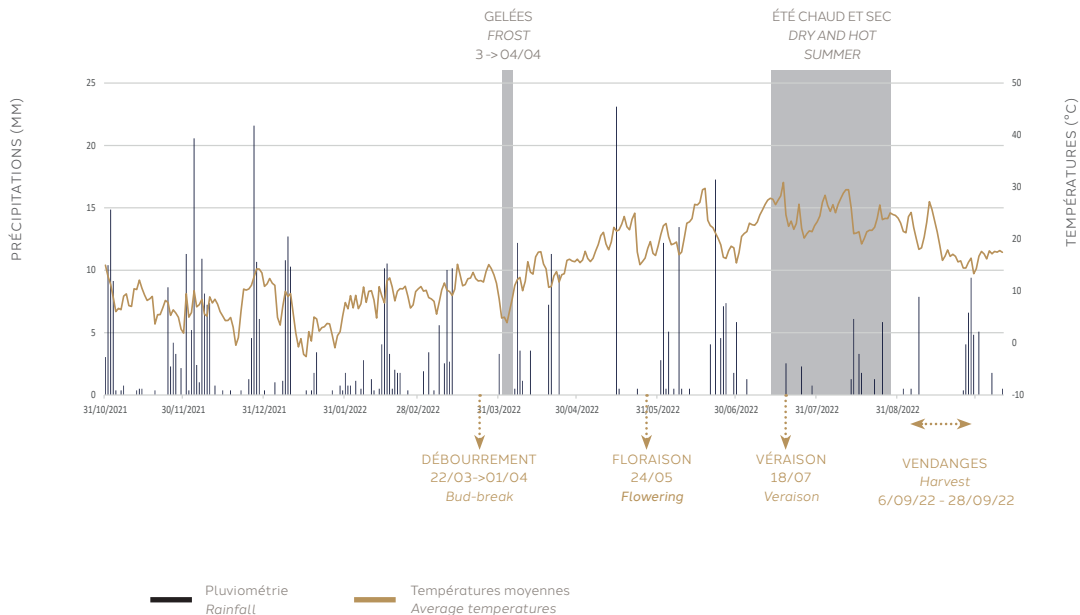
La bouche est longue, précise. Elle conserve une grande fraîcheur grâce aux pH des Merlots particulièrement maîtrisés cette année.

La finale est longue, précise, tendue, savoureuse.

ASSEMBLAGE 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

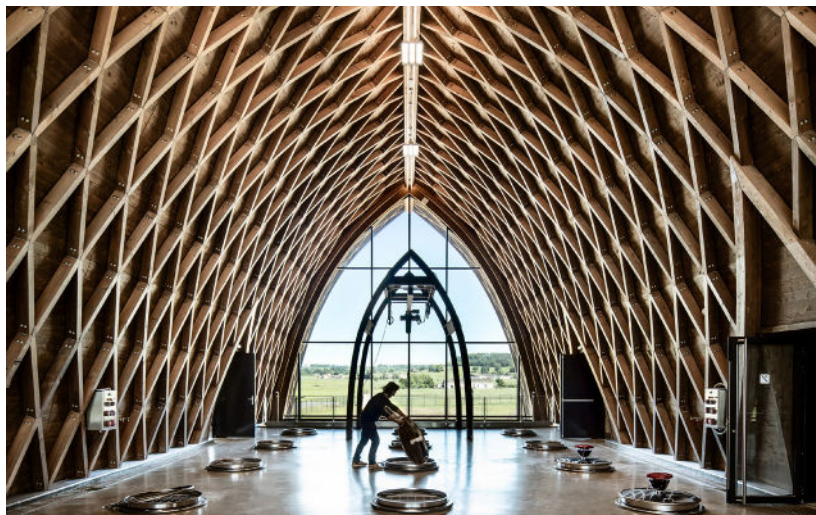
VENDANGES du 6 au 28 septembre

CONDITIONS CLIMATIQUES



CHAI CARILLON

INNOVATION & ENVIRONNEMENT



Résultat d'une réflexion tant technique qu'environnementale et esthétique, ce chai est résolument moderne et bénéficie des meilleurs équipements.

Le bâtiment de 4400 m² sis sur un terrain de 3,3 hectares, semi enterré avec une couverture végétalisée, présente une réception de vendanges avec un tri optique, un cuvier de vinification, un chai dédié aux fermentations malolactiques et un chai d'élevage. Le chai de vinification avec ses 18 cuves tronconiques inversées, inspiré par celui de la Fleur de Botiard à Lalande de Pomerol, avec un système d'encuvage par palan et un remonte cuve est 100% gravitaire.

Une centrale de production d'azote permet de protéger les vins en permanence et de maîtriser l'oxygène tant pendant les vinifications que pendant l'élevage.

Des panneaux photovoltaïques permettent l'autoproduction d'une partie de l'électricité nécessaire au fonctionnement de cette nouvelle structure.

Ce bâtiment fait l'objet d'une certification BREEAM (Building Research Establishment Environmental Assessment Method.), équivalent britannique du HQE (Haute Qualité Environnementale).

Exigences et amélioration des performances engagent Carillon d'Angelus dans une démarche active de R & D, de la vigne au chai, des techniques viticoles à l'invention de nouveaux gestes.

ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com