

ANGELUS

CARILLON D'ANGÉLUS

Saint-Emilion

Superficie et sols 17 ha dédiés dont les parcelles sont réparties sur 3 types de sols :
- une partie d'argiles froides et tardives,
- une partie d'argiles-sablo-calcaires plus chaudes,
- une partie sur des sols plus drainants et plus précoces

Densité de plantation 6500 à 8500 pieds/ha
en fonction des caractéristiques du sol

Encépagement 90 % Merlot, 5 % Cabernet Franc,
5 % Cabernet Sauvignon

Taille girondine en majorité, mais adaptée en fonction de l'âge, de la vigueur et de la structure de chaque pied dans le plus grand respect du trajet de sève

Vinifications en cuves inox tronconiques inversées, encuvage et travail d'extraction par gravité
- Macération pré-fermentaire à 8°C
- Températures de fermentation alcoolique jusqu'à 28°C
- Macération post fermentaire à 28-30°, de 1 à 3 semaines

Entonnage 50 % dès l'écoulage et 50 % après fermentation malolactique

Élevage 16 mois en barriques de chêne français grain fin et chauffe moyenne, 60 % neuves et 40 % en barriques d'un vin

Surface totale du domaine 49 ha

Présidente Directrice Générale Stéphanie de Boüard-Rivoal

Vinificateur œnologue Hubert de Boüard de Laforest

Directrice Technique œnologue Emmanuelle d'Aligny-Fulchi

*Responsable du Chai Carillon
coordinateur technique recherche et développement* Benjamin Laforêt

