

# 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

