CARILLON d'ANGELUS

Saint-Émilion

Superficie et sols	21 hectares 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	6 500 à 8 500 pieds par hectare en fonction des caractéristiques du sol
Encépagement	90 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon
Taille	Respectueuse du flux de sève, adaptée à la vigueur du cépage et à la pédologie
Vendanges	Ramassage en fonction de la dégustation, pour une condition de maturité optimale
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°C, de 1 à 3 semaines
Entonnage	50 % dès l'écoulage et 50 % après fermentation malolactique
Élevage	16 à 18 mois en barriques de chêne français, grain fin, chauffe moyenne, 60 % neuves et 40 % en barriques d'un vin.

Surface totale du domaine	131 hectares, dont 62 hectares à Saint-Émilion
Vinificateur œnologue	Hubert de Boüard de Laforest