



CARILLON



d'ANGELUS

Millésime 2020

CARILLON D'ANGELUS

2020

Saint-Émilion



Grâce à un hiver et à un printemps très arrosés, les sols ont constitué une belle réserve en eau qui a permis au vignoble de préserver son équilibre durant tout le reste de l'année.

Chaud mais pas caniculaire, ce millésime est surtout marqué par une sécheresse prolongée mais la qualité des sols et leur capacité à conserver l'eau de l'hiver ont donné les meilleurs équilibres (argiles, calcaires).

Les deux mois et demi de l'été, sans précipitation, ont offert à la vigne les meilleures conditions pour mûrir et donner des raisins sains, équilibrés et riches en polyphénols, bien mûrs.

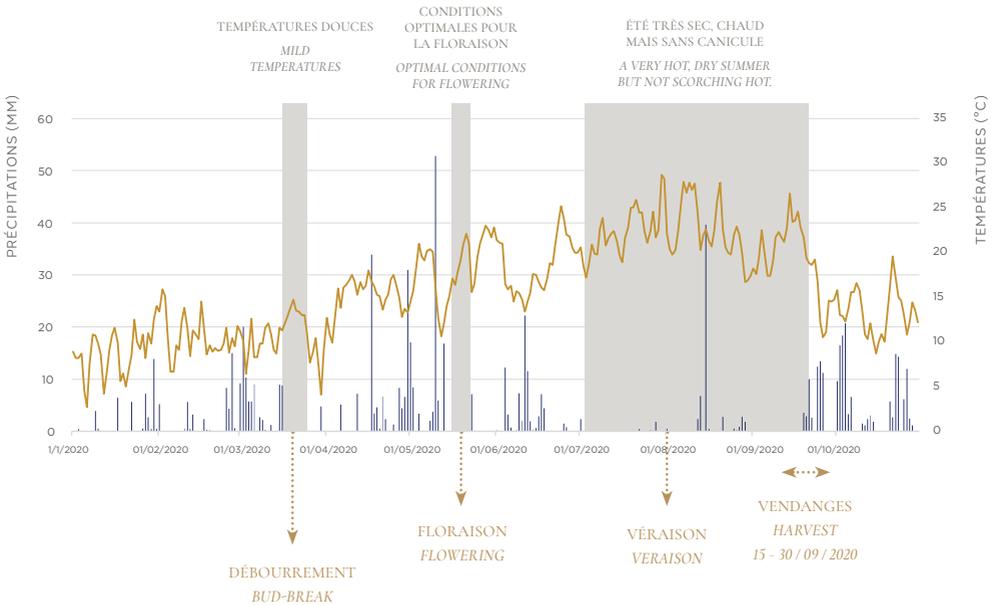
Si un léger avantage s'est d'abord annoncé pour les grands Merlots, comme toujours, après quelques semaines d'élevage, nous avons été surpris par les Cabernets Francs qui affichent une densité et une matière dignes des plus grands.

Les vins offrent une belle couleur rubis foncé, brillante. À la dégustation, des arômes de petits fruits rouges sauvages s'associent à des notes de noyaux de cerise, puis de poivre et d'épices. En bouche on retrouve, des tannins suaves, veloutés, avec une touche acidulée qui, en fin de dégustation, donne une longueur et une sapidité remarquables.

ASSEMBLAGE 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

VENDANGES du 15 au 30 septembre

CONDITIONS CLIMATIQUES



PLUVIOMÉTRIE > 500 MM RAINFALL > 500MM/19.6 INCHES

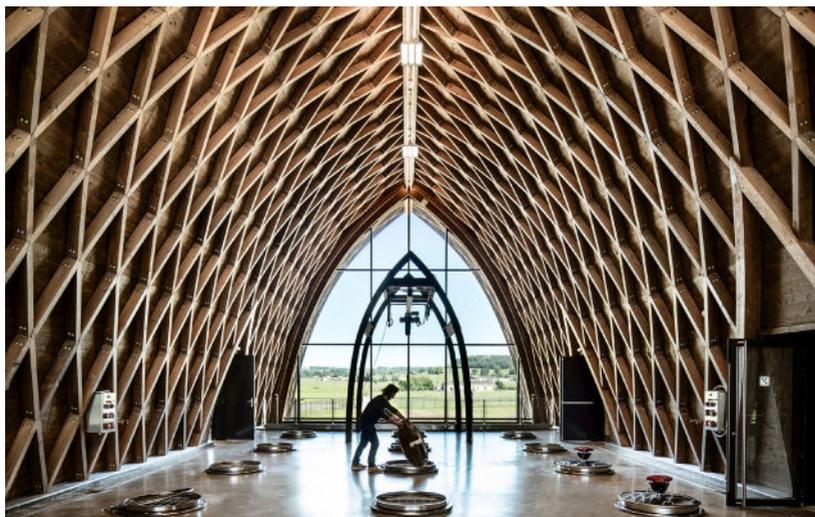


Pluviométrie
Rainfall

Températures moyennes
Average temperatures

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