



ANGELUS

1^{er} Grand Cru Classé

Millésime 2006

Superficie :

23,4 ha d'un seul tenant

Sol :

Argilo-calcaire sur la partie haute, argilo-sablo-calcaire en pied de côte

Encépagement :

- 52 % merlot
- 47 % cabernet franc
- 1 % cabernet sauvignon

Densité :

6500 à 7500 pieds/ha

Age moyen :

30 ans

Culture :

Vignes cultivées traditionnellement et pour partie enherbées. Ébourgeonnage et éclaircissage.

Vendanges :

Du 16 au 30 septembre 2006.

Passage sur trois tables de tri successives.

Alimentation des cuves par tapis convoyeurs uniquement.

Vinifications :

En cuves inox, bois et béton

Cuaison :

3 à 5 semaines

Mise en barrique :

Immédiatement après écoulage

