



ANGELUS

1^{er} Grand Cru Classé

Millésime 2005

Superficie :

23,4 hectares d'un seul tenant.

Sols :

Argilo-calcaire sur partie haute, argilo-sablo-calcaire à flanc de coteaux.

Exposition :

Sud

Encépagement :

- 50 % merlot
- 47 % cabernet franc
- 3 % cabernet sauvignon

Âge moyen des vignes :

30 ans

Pratiques culturales :

Vignes cultivées traditionnellement et pour partie enherbées, ébourgeonnage et éclaircissage.
Vendanges manuelles.

Millésime 2005 :

Une année tout à fait unique marquée par déficit en eau extrêmement important, mais des températures favorables à la maturation des polyphénols.

Pas de problème particulier dans le vignoble où les traitements ont pu être limités au minimum.

Les vendanges commencent le 16 septembre par les merlots et se terminent le 1^{er} octobre avec les derniers cabernets francs, le tout avec des conditions climatologiques exceptionnelles. La qualité des raisins est mémorable, tant sur le plan sanitaire que sur l'équilibre, avec des baies de petites tailles à cause de la sécheresse, mais sans caractère passerillé.

Les degrés obtenus sont très importants, mais la fraîcheur reste remarquable. Le rendement est de 30 hl/ha et l'assemblage sera d'environ 60% merlot et 40% cabernet franc.

Les caractéristiques de ce millésime sont sans conteste l'harmonie et l'équilibre.

