

Château Angélus

Вино Шато Анжелюс, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бордо, Сент-Эмильон

Производитель: Château Angélus

Сорта винограда: Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо

Крепость: 13,5%об

Выдержка: 18-22 месяца во французских дубовых бочках, большая часть из которых – новые

Особенность: ручной сбор, средний возраст лоз 39 лет, часть вина ферментируется в дубовых бочках

Цвет: глубокий рубиновый

Аромат: интенсивный, мощный, с обширной палитрой свежих черных ягод с интенсивными цветочными оттенками (фиалка, ирис), нотами черного перца, мяты и чернил

Вкус: нежный, сочный, сбалансированный, но в то же время яркий, с шелковистыми танинами, интегрированные древесные ноты уступают место спелым и пикантным фруктам, сладким специям и ягодной пастиле в свежем послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: подается к тушеному мясу с грибами, блюдам из дичи, бараньим ребрышкам, пастушьему пирогу, мягким сырам с выдержкой



ANGELUS



Château Angélus – семейное хозяйство в Сент-Эмильоне, Жиронда.

Вина выпускают под наименованием АОС Сент-Эмильон Гран Крю. В 1954 поместье было классифицировано как Grand Cru Classé (Гран Крю Классе), затем Premier Grand Cru Classe B с 1996 по 2012 год и вплоть до 2022 года это вино относилось к классу Premier Grand Cru Classe A (самая престижная ступень в Классификации Cru Classe de

Saint-Emilion 1955. Из классификации в 2022 году вышли по собственной инициативе.

В 1782 году, Жан де Буар де Лафоре, личный страж короля, обосновался в Сент-Эмильоне. Его дочь Катрин-Софи де Буар де Лафоре вступила в брак с господином Чарльзом Суффрен де Лавернь в 1795 году и поселилась на супружеских виноградниках Мазера.

В начале 20-го века Морис де Буар де Лафоре унаследовал поместье, которое он увеличил путём покупки, в частности, в 1920 году участка из 3 гектаров, именуемого «Angélus». В 1945 году он завещал поместье своим сыновьям. Жак и Кристиан де Буар де Лафоре продолжили дело своего отца и предыдущих поколений. На сегодняшний день винодельню возглавляет Стефани де Буар-Ривоаль, представительница восьмого поколения семьи.

Шато поддерживает баланс между климатом, почвой, запасами воды, виноградными лозами и людьми, которые за ними ухаживают. Их задача - оптимизация ресурсов и развитие биоразнообразия, а также использование современных технологий.

Погреб для винификации оснащён 18 чанами в форме перевернутого усеченного конуса и системой заполнения чанов с помощью подъемника методом 100% гравитации. Установка для производства азота на постоянной основе обеспечивает защиту вина от окисдации и контроль содержания в нем кислорода как во время винификации, так и во время выдержки.

Фотоэлектрические панели позволяют самостоятельно производить часть электроэнергии, необходимой для работы нового погреба.

Здание является объектом сертификации BREEAM (англ. Building Research Establishment Environmental Assessment Method) - Метод экологической оценки эффективности зданий, британский эквивалент HQE (фр. Haute Qualité Environnementale) – Стандарт высокого качества окружающей среды.