

CARILLON D'ANGELUS

2022

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION DU MILLÉSIME 2022

La robe est vive, brillante et profonde. Le nez précis et intense offre des arômes de fruits rouges frais et de petits fruits noirs rehaussés par les Cabernets Francs épicés, floraux et délicats.

La bouche est longue, précise. Elle conserve une grande fraîcheur grâce aux pH des Merlots particulièrement maîtrisés cette année.

La finale est longue, précise, tendue, savoureuse.

Assemblage 2022 : 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

TASTING NOTES FOR THE 2022 VINTAGE

The wine shows a lively, bright and deep colour. A precise, intensely aromatic nose offers fresh red berry and black fruit notes enhanced by spicy, floral and delicate Cabernet Franc aromas.

On the palate, the wine is long and precise and maintains great freshness thanks to the pH levels in the Merlot, which were especially well-controlled this year.

The finish is long, precise, taut and flavoursome.

2022 blend: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

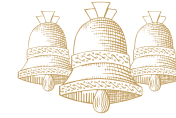
CARILLON



d'ANGELUS

Saint-Émilion

CARILLON



d'ANGELUS

Saint-Émilion

<i>Superficie et sols</i>	18 ha dédiés dont les parcelles sont réparties sur 3 types de sols : <ul style="list-style-type: none">- 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
<i>Densité de plantation</i>	6 500 à 8 500 pieds/ha en fonction des caractéristiques du sol
<i>Encépagement</i>	90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
<i>Taille</i>	Respectueuse du flux de sève, adaptée à la vigueur du cépage et à la pédologie
<i>Vendanges</i>	Ramassage en fonction de la dégustation, pour une condition de maturité optimale
<i>Vinifications</i>	En cuves inox tronconiques inversées, encuvage et travail d'extraction par gravité <ul style="list-style-type: none">- 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
<i>Entonnage</i>	50% dès l'écoulage et 50% après fermentation malolactique
<i>Élevage</i>	16 à 18 mois en barriques de chêne français, grain fin, chauffe moyenne, 60% neuves et 40% en barriques d'un vin.
<hr/>	
<i>Surface totale du domaine</i>	85 hectares dont 55 hectares à Saint-Émilion
<i>Vinificateur œnologue</i>	Hubert de Bouïard de Laforest

<i>Surface area and soils</i>	18 designated hectares (42 acres), the plots of which are planted on 3 types of soils: <ul style="list-style-type: none">- one made up of cold, late-ripening clay,- one made up of warmer clay, sand and limestone,- one made up of faster-draining and earlier-ripening soils
<i>Density of plantation</i>	6,500 to 8,500 vines per hectare depending on the soil characteristics
<i>Grape composition</i>	90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
<i>Pruning</i>	Respectful of the flow of the sap, adapted to the vigour of the grape variety and to the soil-type
<i>Harvesting</i>	Picking date according to berry sampling for optimal ripeness
<i>Vinifications</i>	In inverted tronco-conical stainless steel vats. Vat-filling and extraction using gravity-flow <ul style="list-style-type: none">- A cold soak at 8°C- Temperature of alcoholic fermentation up to 28°C- Post-fermentation maceration at 28 to 30°C, for 1 to 3 weeks
<i>Barrel-filling</i>	50% as the wine is run off the skins and 50% after the malo-lactic fermentation
<i>Ageing</i>	16 to 18 months in fine-grain French oak barrels with medium char, of which 60% are new and 40% second-fill barrels.
<hr/>	
<i>Totale surface area</i>	85 ha (210 acres), including 55 hectares in Saint-Émilion
<i>Winemaker and Oenologist</i>	Hubert de Bouïard de Laforest