



# TEMPO d'ANGELUS

*Bordeaux*

<i>Superficie et sols</i>	65,5 hectares
<i>Situation</i>	Coteau sud de Castillon-la-Bataille Amphithéâtre naturel de Sainte-Colombe Plateau argilo-calcaire de Francs
<i>Sols</i>	Sols argilo-calcaires froids - de tufs et marnes sur le coteau sud - à dominance d'argile dans l'amphithéâtre naturel
<i>Densité de plantation</i>	5 000 à 7 000 pieds par hectare en fonction des caractéristiques du sol
<i>Encépagement</i>	95 % Merlot, 5 % Cabernet Franc
<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 thermorégulées - Macération préfermentaire à 8°C - Températures de fermentation alcoolique jusqu'à 28°C - Écoulements rapides après fermentation alcoolique
<i>Entonnage</i>	Dès l'écoulement
<i>Élevage</i>	Traditionnels bordelais
<hr/>	
<i>Surface totale du domaine</i>	131 ha, dont 62 hectares à Saint-Émilion
<i>Vinificateur œnologue</i>	Hubert de Boüard de Laforest