



Einige weitere technische Informationen über Château Angueiroun:

TOPOGRAPHIE: Die Reben sind in Hügellage angebaut und bilden einen Zirkel mit voller Süd-Ost-Orientierung und Blick aufs Mittelmeer.

BODENBESCHAFFENHEIT: Primärgestein, Glimmerschiefer, Quartz.

KLIMA: mittelmeerklima mit heißen und trockenen Sommern und milden Wintern.

NIEDERSCHLÄGE: im Sommer sehr gering, im Winter mäßig mit einigen starken Regenfällen und einer Gesamt-Regenmessung von ungefähr 500 mm/Jahr.

PHYTOSANITÄRE BEHANDLUNGEN: Gezielte Behandlung des Weinbergs gegen Oidium und Mehltau. Insektizide werden kaum oder überhaupt nicht verwendet, denn bei Château Angueiroun hat man sich für die Verwendung von Duftfallen gegen den Traubenwickler und den Kreuzbindigen Traubenwickler entschieden.

BODENBEARBEITUNG: Oberflächenbearbeitung der bebauten Bereiche und Begrasung der nicht bebauten Bereiche. Mechanisches Unkrautjäten auf zwei Drittel der Anbaufläche (Zwischenstockbereich).

DÜNGUNG: Keine chemische Düngung, ausschließlich natürliche Bodenverbesserer wie Stallmist und Kalkzusätze.

WEINANBAU: 36 ha

APPELLATION: Die Gesamtheit des Weinbergs hat die „Appellation d’Origine Contrôlée“ (A.O.C.) Côtes de Provence und Côtes de Provence La Londe.

ANGEBAUTE REBSORTEN:

- . Roséweine: Grenache, Tibouren, Cinsault und Syrah
- . Weissweine: Rolle (Vermentino), Ugni blanc, Sémillon
- . Rotweine: Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Carignan.

DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN: 30 Jahre für die Grenache (30 % der angebauten Rebsorten) und ein Durchschnittsalter von 20 Jahren für die restlichen Reben, außer den Neuanpflanzungen.

ERTRÄGE: 35 bis 45 hl / Hektar je nach Rebsorte.

JAHRESPRODUKTION: 130 000 Flaschen und 500 Hektoliter offener Wein, der in bag in box kommerzialisiert wird.

ANBAUMETHODE:

- . Rebschnitt: Doppelte Kordonerziehung (doppeltes Royat). Auf jedem Laufgang wird ein Schnitt vorgenommen mit 2 „Augen“ bzw. ein Schnitt mit 1 „Auge“ für die Rebsorten, die für die Cuvée Prestige verwendet werden.
- . Spalierung: Die Reben werden hoch spaliert, um einen ausreichenden Blattbestand und eine ausgezeichnete Ventilation der Beeren zu erhalten und um so auf das Spritzen gegen den Grauschimmel (Botrytis) verzichten zu können.
- . Ertragskontrolle: manuelles Abbeeren für eine bessere Auslese. Ein leichter Frühjahrsbeschnitt begünstigt die Traubenreife.
- . Weinlese: um Temperaturunterschiede zu vermeiden werden die Trauben für die Rosé- und Weissweine nachts maschinell geerntet; die roten Trauben und die jungen Reben (4 - 6 Jahre alt) werden von Hand gelesen. Da die Reben unmittelbar neben dem Weinkeller liegen kann die Oxydierung des Lesegutes in Grenzen gehalten werden.

AUSSTATTUNG DES WEINKELLERS:

- . Klassische Traubenannahme mit Abbeermaschine, pneumatische Presse, Temperaturregulierung ermöglicht die Gärungskontrolle und wird außerdem zum Weinsäureniederschlag unter 0° eingesetzt.
- . Vertikal-Filter, Plattenfilter und Flaschenabfüllanlage.
- . Neue Allier-Eichenfässer, Barriques.

ROSÉWEINBEREITUNG:

Kurze Traubenmaische. Dekantieren bei 15°, Reinhefezusatz und Gärung bei 18°. Die malolaktischen Gärungen werden vermieden, Behandlung des Dekantiertrubs im rotativen Vakuumfilter. Mit der fein abgestimmten Zusammenlegung versuchen wir den Weinen Nachhaltigkeit, Feinheit und subtile Fruchtigkeit zu verleihen. Unsere Roséweine aus Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Tibouren, und Rolle (vermentino) sind verführerisch ... und von unerwarteter Komplexität!

ROTWEINBEREITUNG:

Abbeeren, Maischegärung zwischen 10 und 14 Tagen (20 Tage bei unserer Cuvée Prestige), Gärung zwischen 28 und 30 ° C. Zweimal tägliches Umwälzen des Tresters und zweimaliges Umpumpen während der ganzen Gärungsphase. Getrennte Pressung und Zusammenführung nach Qualitätskontrolle. 12 monatiger Ausbau in französischen Eichenbarriques (Allier) für die Cuvée Prestige und einjähriger Tankausbau (Betontank) in den unterirdischen Weinkellern der Domäne für die Cuvée Réserve. Unsere AOC-Rotweine werden mit Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon und Mourvèdre vinifiziert: Unsere Weine sind kraftvoll nachdem sie mehrere Monate in Flaschen gelagert wurden.

WEISSWEINBEREITUNG:

Kurze Traubenmaische, Temperaturregulierung im Inoxtank bei 19° C. Die malolaktischen Gärungen werden unterbunden, Behandlung des Dekantiertrubs im rotativen Vakuumfilter. Ausbau im Holzfass für die Cuvée Prestige, 50 % des Volumens in neuen Barriques (französische Allier-Eiche) und 6 monatiger Ausbau auf Hefedepot. Unsere AOC sind « blanc de blanc » Weine, die ausschliesslich mit weissen Rebsorten vinifiziert werden: Rolle (Vermentino), Sémillon und Ugni Blanc.