



Château Angludet

Margaux AOC

Une bonne adresse à Margaux

Description:

Sous la houlette de la famille Sichel, qui pratique la viticulture biodynamique depuis le début des années 2000, chaque étape de la production est placée sous le signe de la clarté et du caractère. La cuvée 2025, composée à 55% de cabernet sauvignon, 38% de merlot et 7% de petit verdot, porte clairement la signature de la maison. Malgré la chaleur, le vin conserve sa fraîcheur et un degré d'alcool modéré – reflet d'un travail précis au vignoble et en cave. L'élevage est discret, avec seulement 35% de bois neuf, complété par des fûts usagés et des amphores qui apportent une précision et une fraîcheur supplémentaires. Cet Angludet séduit ainsi non seulement par son style, mais aussi par son positionnement comme l'un des meilleurs rapports qualité-prix à Margaux – et au-delà.

Profil aromatique:

Bouquet délicat et parfumé, jus frais de griotte, violette parfumée, gelée de myrtille. Bouche complexe à la texture onctueuse, soutenue par une structure tannique mûre, une race équilibrée et un corps moyen. Finale aromatique concentrée sur des notes de baies bleues et une astringence finement farineuse.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Margaux

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

A boire: 2030–2050

Cépage(s): 55% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 7% Petit Verdot

N° article: 0530125

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	Falstaff 90/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	55% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 7% Petit Verdot
A boire:	2030-2050
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.