



Château Angéus

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un triomphe de l'équilibre

Description:

Avec le millésime 2025, le Château Angéus présente un vin qui résume de manière impressionnante l'évolution stylistique de ces dernières années : moins marqué par l'opulence, mais d'autant plus par la finesse, la fraîcheur et l'expression du terroir. L'assemblage de merlot et de cabernet franc s'avère être le reflet idéal du millésime. Alors que le merlot apporte profondeur, texture et volume, le cabernet franc confère au vin cette tension aromatique et cette élégance qui s'expriment de manière particulièrement impressionnante en 2025.

Profil aromatique:

Un bouquet dense et fin de fruits rouges, avec des notes de zeste d'orange sanguine, de thé froid à l'églantier et de jus d'airelle. Une bouche sublime, à la texture soyeuse, avec une structure tannique fine et une élégance envoûtante. Une finale concentrée et longue, offrant un feu d'artifice de fruits rouges, des notes épicées de cassis ainsi qu'une noble touche salée en arrière-bouche.

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: St-Emilion & Satellites

Producteur: St-Emilion AOC

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

A boire: 2032-2062

Cépage(s): 50% Merlot, 50% Cabernet Franc

N° article: 0407025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Angélys

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 99-100/100, Falstaff 98/100,
Jane Anson 97/100
Cépage(s): 50% Merlot, 50% Cabernet Franc
A boire: 2032-2062
Weinbau: Traditionnelle
en Barrique
Elevage: en Barrique
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.