



Château Angélu

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Le top absolu de Saint-Émilion

Beschreibung:

La famille Bouard de Laforest est installée à Saint Emilion depuis le 18ème siècle. Au cours des trente dernières années, Hubert Bouard de Laforest n'a cessé d'affiner la production et a fait du Château Angélu l'un des principaux domaines de l'appellation. Aujourd'hui, le domaine est dirigé par sa fille Stéphanie de Bouard-Rivoal, qui représente la huitième génération et préserve avec passion les valeurs de ses ancêtres, l'intemporalité et l'excellence - faire le meilleur vin possible à partir des conditions individuelles de chaque millésime est sa motivation quotidienne.

Degustationsnotiz:

Un parfum subtil de prune mûre, de fraise des bois et de violette envoûtante. S'invitent ensuite des arômes de réglisse et de jus d'airelle, ainsi que de tendres notes de graphite. Une bouche complexe et tendue, caractérisée par une texture soyeuse, une concentration magnifique, une fine note salée, des tannins denses et une corpulence magnifique. Une finale concentrée évoquant la cerise rouge et la tisane froide aux fruits, et soulignée par une astringence finement granuleuse. La plus grande proportion de Cabernet Franc jamais utilisée dans un assemblage.

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emi

Produzent: St-Emilion AOC

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0407000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Angéhus

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft: France
Notation: WeinWisser 19/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de
le décanter.