



## Château Angélus

1er Grand Cru Classé A, 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 Angélus 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:**

Pourpre profond, lilas sur le disque. Les baies bleues dominent le bouquet complexe et intense dans lequel se développent progressivement des arrière notes de violettes, de mûres, de noix de coco et de réglisse. Il allume en bouche un véritable feu d'artifice de myrtilles, de bois de cèdre et de tabac à la cerise. Ample, puissant et d'une extrême concentration, les tannins enrobés se fondent sans problèmes dans son impressionnante matière sur une immense finale. La symbiose parfaite entre puissance et finesse, bravo !

### **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:** 15.0%

**A boire:** jusqu'en 2060

**Artikelnummer:** 0407016

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Angéhus

1er Grand Cru Classé A  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** France

**Notation:** James Suckling 99/100, Antonio Galloni 98/100,  
Decanter 97/100, Falstaff 97-99/100, Jeb  
Dunnuck 97/100, Neal Martin 96/100, Parker  
96-98/100, Wine Enthusiast 97-99/100

**A boire:** jusqu'en 2060

**Vol. alcool:** 15.0%

**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.