



Château Angélus

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Le top absolu de Saint-Émilion

Beschreibung:

La famille Boüard de Laforest est installée à Saint Emilion depuis le 18ème siècle. Au cours des trente dernières années, Hubert Boüard 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 Boüard-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%

Artikelnummer: 0407017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Angélus

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Wine Spectator 96/100, Parker 94-96/100
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.