



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:

Robe grenat saturé s'éclaircissant sur le disque avec des reflets violets. Bouquet sublime de cassis mûr et de mûres avec des notes toastées. Le deuxième nez rappelle les prunes noires, des notes de lilas, la réglisse et le moka. La bouche est d'une délicatesse opulente qui impressionne par sa finesse mais aussi sa puissance, la structure tannique est dense et mûre et la texture soyeuse. Notes de baies bleues et noires et d'épices exotiques dans la finale très aromatique qui semble ne pas vouloir se terminer.

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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2028-2060

Cépage(s): 65% Merlot, 35% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0407018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Angélus

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 97/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 100/100, Parker 97-100/100, Wine Enthusiast 96-98/100, WeinWisser 19.5/20
Cépage(s):	65% Merlot, 35% Cabernet Franc
A boire:	2028-2060
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.