



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:

Grenat dense avec des reflets rouge rubis. Bouquet royal avec beaucoup de cerises sauvages, de belles saveurs de Cabernet avec du romarin et du tabac brésilien. Dans le deuxième nez, du cassis, du jus de pruneau, de la mine de crayon et de la verveine. En bouche, il est sublime, avec une texture soyeuse et des tannins super doux comme le velours et la soie, des tannins cacaotés, puis il montre sa puissance et nous captive par son corps parfaitement formé et un caractère magique. Dans la finale complexe et persistante, le vin apparaît svelte comme une flèche qui trouve son chemin dans le noir, nous captive par des nuances de baies noires et une note profonde de terroir.

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: 14.5%

A boire: 2029-2060

Artikelnummer: 0407019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Angélus

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 98/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Parker 96/100, WeinWisser 19+/20
A boire:	2029-2060
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.