



Château Angélus

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Un Angélus élégant qui sait envoûter

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:

Concentré avec une bonne fraîcheur, de l'énergie, 3 (-4) foudres de Taransaud pour le Cabernet Franc pour respecter les arômes délicats très sensibles à l'oxydation, pendant trois ans. Pourpre profond, disque lilas tendre. Bouquet complexe au parfum envoûtant de violette, de cerise rouge et de réglisse, puis en deuxième nez des myrtilles des Alpes, du cassis et du tabac blond. La bouche sublime et soyeuse est soutenue par les tannins, une élégance vibrante dompte ce titan. La finale énergique est dominée par les baies bleues sauvages, du jus de sureau et une astringence racée. "Tout est là", dit Hubert avec fierté, "de tout mais pas de trop, tout est en harmonie".

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: 2029-2049

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0407020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Angélus

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 98-99/100, Parker 97/100, WeinWisser 19+/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
A boire:	2029-2049
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.