



Château Angludet

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Remarquable - à se damner

Beschreibung:

Pour la première fois, Benjamin Sichel a fait vieillir la moitié de ce vin en amphore. Il obtient ainsi une énergie et une finesse incroyables qui me donnent la chair de poule. Une prouesse!

Degustationsnotiz:

Pourpre-grenat étoffé, dense au milieu, disque lilas. D'emblée, les épices explosent au nez, avec beaucoup de mûre et une incroyable concentration; attaque poivrée. En bouche, les arômes sont presque ceux des petits fruits noirs; trame dense, astringence racée, fin de bouche très aromatique.

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: Mar

Produzent: Margaux AOC

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2036

Cépage(s): 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 10% Petit Verdot

Artikelnummer: 0530110

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Angludet

Cru Bourgeois
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	René Gabriel 18/20
Cépage(s):	55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 10% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2036
Vol. alcool:	13.5%
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.