



Château Angludet

Margaux AOC

Un cru Bourgeois de la classe d'un Grand Cru Classé

Description:

Le Château Angludet est considéré comme l'un des meilleurs et des plus fiables représentants de la célèbre appellation Margaux, dans le sud du Médoc. Depuis 1961, ce domaine viticole riche en traditions appartient à la famille Sichel, qui, avec beaucoup de soin et une vision à long terme, n'a cessé d'améliorer la qualité de ses quelque 30 hectares de vignes. Les vignes poussent sur les sols graveleux typiques de Margaux, qui offrent un excellent drainage et créent des conditions idéales pour des vins élégants et structurés.

Profil aromatique:

Pourpre-grenat saturé, dense au centre, lueur lilas sur le disque. Nez à l'attaque florale, avec des senteurs de petits fruits rouges et une pointe de tabac dominicain. Belle matière et grande concentration dans la bouche soutenue par une bonne acidité. Cet Angludet un peu classique a de bonnes dispositions et une longue vie devant lui. Il accompagnera à merveille les repas.

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Margaux

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2042

Cépage(s): 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot

N° article: 0530115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	Decanter 90/100, René Gabriel 18/20
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2042
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.