



Château Angludet

Margaux AOC

Du domaine idyllique de la famille Sichel

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Grenat, violet sur le disque. Nez séduisant et ouvert rappelant les framboises mûres, la damassine et la gelée de myrtille, avec des touches d'Amarena, de bonbons, d'une pointe de cannelle et de chocolat au nougat. En bouche, il est puissant avec une texture soyeuse et un extrait mûr et sucré. Dans la finale aromatique, c'est une explosion de baies rouges et bleues, de dattes et de tabac brésilien, avec une belle minéralité en soutien.

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:

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: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2045

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Artikelnummer: 0530118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 92/100, Neal Martin 91/100, Parker 90-92/100
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.