



Château Angludet

Margaux AOC

Un Margaux confidentiel

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:

Pourpre profond, centre impénétrable, disque rubis tendre. Nuances de cassis fraîchement cueilli, de tabac blond et de violette délicate, sur des notes de thé froid de cynorhodon et de noix de muscade. Bouche douce et concentrée soutenue par de beaux tannins, racé et parfaitement équilibré avec une agréable richesse et un corps moyen. Myrtilles, prunes et mûres dans la finale serrée, vinification droite et apaisée.

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: 17 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: 2028-2044

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

Artikelnummer: 0530120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	Decanter 93/100, James Suckling 92/100
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
A boire:	2028-2044
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	17 Mois 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.