



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:

Un bouquet mutin de fruits rouges rappelant la gelée de groseille, le parfum enivrant des iris, le romarin séché et la tisane froide de baies d'églantier. Une bouche droite, dotée d'une texture douce et d'un caractère racé virevoltant, de tannins harmonieux et structurants et d'une corpulence modérée. Une finale aromatique évoquant le jus de cerise rouge fraîchement pressé, le graphite clair et des notes finement poivrées. Peut encore se bonifier.

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:	12.5%
A boire:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	53% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 23% Petit Verdot
Artikelnummer:	0530121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20, Jean-Marc Quarin 90/100
Cépage(s):	53% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 23% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.