



Château Angludet

Margaux AOC

«The best vintage ever» - Robert Parker

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:

Séduisant bouquet de myrtilles, de pastilles de chocolat, de violettes et de réglisse. Bouche compacte, soyeuse et racée, d'une magnifique richesse. Les myrtilles marquent la finale aromatique, où se marient minéralité, élégante astringence et délicate note salée.

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: 12.5%

A boire: 2028-2045

Cépage(s): 47% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 13% Petit Verdot

N° article: 0530122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 91-93/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	47% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 13% Petit Verdot
A boire:	2028-2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois 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.