



2016 Château Angludet

Margaux AOC

Une valeur sûre de Margaux

Description:

Pour la première fois, Benjamin Sichel a fait vieillir la moitié de ce vin en amphore. Il obtient ainsi une énergie et une finesse incroyables qui me donnent la chair de poule. Une prouesse!

Note de dégustation:

Pourpre aux reflets grenat. Les parfums de baies des bois et de tabac Burley dominent le nez ouvert aux notes de chocolat au nougat, de griottes et d'Earl Grey. La bouche est souple avec des tannins parfaitement fondus, il coule déjà magnifiquement en bouche, même à ce stade, si onctueux et tendre, avec de la fraîcheur et des baies bleues dans la longue finale.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Margaux
Producteur:	Château Angludet
Notation(s):	James Suckling 92/100, Parker 89–91/100, Score 18/20, Decanter 91/100
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 12% Petit Verdot
Référence:	0530116

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 92/100, Parker 89–91/100,
Score 18/20, Decanter 91/100
Cépage(s): 50% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 12%
Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2040
Vol. alcool: 13.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanner.