



## 2016 Château Angludet

Margaux AOC

Une valeur sûre de Margaux

**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 %

**Cépage(s):**

50% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 12% Petit Verdot

**Emballage:**

Caisse bois de 6

**Référence:**

0530116075B6000

## 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  
**Traubensorte(en):** 50% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 12%  
Petit Verdot  
**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  
décanter.