



2016 Château Angéhus

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Note de dégustation:

Pourpre profond, lilas sur le disque. Les baies bleues dominent le bouquet complexe et intense dans lequel se développent progressivement des arrière notes de violettes, de mûres, de noix de coco et de réglisse. Il allume en bouche un véritable feu d'artifice de myrtilles, de bois de cèdre et de tabac à la cerise. Ample, puissant et d'une extrême concentration, les tannins enrobés se fondent sans problèmes dans son impressionnante matière sur une immense finale. La symbiose parfaite entre puissance et finesse, bravo !

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: St-Emilion & Satellites

Producteur: Château Angéhus

Notation(s): James Suckling 99/100, Neal Martin 96/100, Parker 96–98/100, Wine Enthusiast 97–99/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 97/100, Falstaff 97–99/100, Jeb Dunnuck 97/100

Vol. alcool: 15.0 %

Référence: 0407016

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Angéhus

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Origine: France

Notation(s): James Suckling 99/100, Neal Martin 96/100,
Parker 96–98/100, Wine Enthusiast 97–99/100,
Antonio Galloni 98/100, Decanter 97/100,
Falstaff 97–99/100, Jeb Dunnuck 97/100

Vol. alcool: 15.0 %

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
déguster.