



## 2019 Château Angludet

Margaux AOC

**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):**

WeinWisser 19/20, James Suckling 91–92/100

**Elevage:**

12 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Cépage(s):**

45% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 12% Petit Verdot

**Référence:**

0530119

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Angludet

Margaux AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	WeinWisser 19/20, James Suckling 91–92/100
<b>Cépage(s):</b>	45% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 12% Petit Verdot
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Service:</b>	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.