2019 Château Angludet

Margaux AOC

Un Margaux confidentiel

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 impénétrable, violet sur le disque. Parfum érotique de jus de griottes fraîches, de violettes et de bois de santal. Dans le deuxième nez, des baies de forêt cuites. Bouche complexe, à la texture soyeuse, avec des tannins doux et un caractère parfaitement soutenu qui donne au vin une élégance sans précédent. Dans la longue finale, c'est un feu d'artifice de baies de sureau écrasées, associé à une profonde note épicée et à une délicate astringence. Le vin tire son incroyable énergie et sa finesse des amphores qui ont été utilisées.
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 93/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
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

Origine:	France
Notation(s):	WeinWisser 19/20, James Suckling 93/100
Cépage(s):	45% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 12% Petit Verdot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch