2020 Château Angludet

Margaux AOC

Du domaine idyllique de la famille Sichel

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 profond, centre impénétrable, disque rubis tendre. Nuances de cassis fraîchement cueilli, de tabac blond et de violette délicate, sur des notes de thé froid de cynorhodon et de noix de muscade. Bouche douce et concentrée soutenue par de beaux tannins, racé et parfaitement équilibré avec une agréable richesse et un corps moyen. Myrtilles, prunes et mûres dans la finale serrée, vinification droite et appaisée.
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):	Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 91/100, James Suckling 92/100, Neal Martin 91/100, Parker 89–91/100, Antonio Galloni 89/100
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Référence:	0530120

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

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 91/100, James Suckling 92/100, Neal Martin 91/100, Parker 89–91/100, Antonio Galloni 89/100
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	17 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