



2020 Château Angélys

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Un Angélys élégant qui sait envoûter

Note de dégustation:

Concentré avec une bonne fraîcheur, de l'énergie, 3 (-4) foudres de Taransaud pour le Cabernet Franc pour respecter les arômes délicats très sensibles à l'oxydation, pendant trois ans. Pourpre profond, disque lilas tendre. Bouquet complexe au parfum envoûtant de violette, de cerise rouge et de réglisse, puis en deuxième nez des myrtilles des Alpes, du cassis et du tabac blond. La bouche sublime et soyeuse est soutenue par les tannins, une élégance vibrante dompte ce titan. La finale énergique est dominée par les baies bleues sauvages, du jus de sureau et une astringence racée. "Tout est là", dit Hubert avec fierté, "de tout mais pas de trop, tout est en harmonie".

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 Angélys

Notation(s): Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 98–99/100, Parker 97/100, WeinWisser 19+/20

Vol. alcool: 14.5 %

Référence: 0407020

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Angélu

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling
98–99/100, Parker 97/100, WeinWisser 19+/20
Vol. alcool: 14.5 %
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.